

# BUFFET FRA NORDEN



## **Forret på tallerken**

Varmrøget laks på slynget krydderurter med citrus creme & artiskok  
eller

Grillet, marineret Hopballe kylling på råsyltet tyttebær, rygeostskum &  
ærtekompot

## **Hovedret på buffet**

Langtidsstegt dansk Kalv med rosmarin & røget havsalt

Farseret Unghanebryst fra Hopballe i brunet smør & estragon

Gratinerede flødekartofler med timian & hvidløg

Pommes Rissole i rapsolie & brændt paprika

Kalvesky kogt på rødvin & urter.

3 slags salater fra den nordiske sæson med dressing og knas

Friskbagt brød og smør, krydderurtetapenade & hjemmelavet friskost

## **Dessert på buffet**

Æble/hyldeblomsttærte bagt med årstidens bær & pisket Creme fraiche

3 slags Nordisk ost med syltet garniture, sprødt brød & marmelader

## **Pris pr. pers 385 kr**

Børn under 10 år ½ pris

Børn under 3 år uden beregning



# BUFFET FRA SYDEN



## **FORRETTER PÅ BUFFET**

Aromatisk Parmaskinke med grillet peberfrugt, mild aioli & syltet salat

eller

Spansk Rejesalat med friske urter, kartoffel & citrus

## **HOVEDRETTER PÅ BUFFET**

Marineret Oksefilet vendt i løgkompot & grøn peber

Hvidløgsbagt Hopballe kyllinge tournedos toppet med bagt tomat & citrus

Kalvesky kogt med persille & søde løg

Ristede kartofler i olivenolie & havsalt

Olivensalat med agurk, syltet citron, timian & urter

Spansk tomatsalat med frisk basilikum, sprøde løg & mozzarella

Friskbagt brød og smør, spinat pesto & hjemmelavet friskost

## **DESSERTER PÅ BUFFET**

Tiramisu serveret med marinerede citrusfrugter & knas

Blød chokoladecake på mokka & vanilje med syltede bær

**Pris pr. pers 375 kr**

Børn under 10 år ½ pris

Børn under 3 år uden beregning

