

# BUFFET MØLLESØEN



## **Forret på buffet**

Røget kyllingesalat m pesto og urter a la Møllesøen

Serranoskinke med grillede artiskokker hertil Limecreme

Bagt laks med salater og sauce verte

## **Hovedret på buffet**

Hopballe Chickenwings

Filet af gris med bagte rodfrugter

Urtestegt oksefilet med ristede svampe og rødvinssauce

Flødekartofler med hvidløg og estragon

Nye danske kartofler med persille & sauce demi glace

2 slags forårssalater med dressinger **Dessert**

## **på buffet**

Brownies, flødeis m/ hasselnødder og nougat hertil blåbær

Tiramisu med kakao

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

Børn under 10 år ½ pris

Børn under 3 år uden beregning



# KØKKENCHEFENS VALG



## **FORRETTER PÅ BUFFET**

Varmrøget laks med sort peber og sauce verte

Citron/dildmarinerede rejer med rød dressing

Cremet kyllingesalat m asparges og bacon

Tarteletter m høns i asparges

## **HOVEDRETTER PÅ BUFFET**

Helstegt svinemørbrad m timian og svampe a la creme

Helstegt kalvefilet m variation af løg og rødvinsauce

Stegt hopballebryst med dijonsauce og sauteret grønt

Flødekartofler med hvidløg og estragon

Danske kartofler med persille & sauce demi glace

Marineret tomatsalat med løg og dild

Sommersalat med melon, pinjekerner og persille

## **DESSERTER PÅ BUFFET**

Daim islagkage m / syltede bær

Pæretærte med hvid chokolade og hindbærcreme

Chokolademousse med mango og chili

## **Pris pr. pers 425 kr**

Børn under 10 år ½ pris

Børn under 3 år uden beregning

