

BUFFET

Forretter - vælg 2 forretter

- Hjemmelavet tunmousse pyntet med rejer og ærter, små salater, hjemmelavet Thousand Island dressing og citron
- Koldrøget gourmet lakseskiver med ristede rugbrøds croutoner, sprøde ærteskud, bulls-blood salat, radiser og syrlig rygeostecreme
- Klassisk indbagt bakskuld med buttedejer, spinat, æg royal og koldrøget torsk, dertil sauce verte og sprøde salater
- Vitello Tonnato – skiver af kalvefilet med hjemmelavet tunmayonnaise, friterede capers, syltede Bretagne løg og grillet løg-grissini
- Peberøget laksefilet med hjemmelavet basilikumaioli, babysalater, pestomarinerede krebschaler og laksekaviar
- Skiver af serranoskinke med sort oliventapanade, melonsalat og Manchego-ost
- Marinerede kæmperejer med chilimarineret papajasalat, sprød hjertesalat og poppede græskarkerner
- Knoldsellericarpaccio med hjemmelavet mandel- og peberfrugt puré, skiver af spicy chorizo, soltørrede tranebær og balsamicoglance
- Antipastiplanke med spændende italienske pølser og skinkespecialiteter, hjemmelavede tapanader og syltede grøntsager

Hovedretter - vælg 1 hovedret

- Langtidsstegt kalkunporchetta med knust sort peber og kraftige krydderurter
Rosastegt kalveculotte som "Saltimboca" med timian og pancettasauce
Råstegte babykartofler med rosmarin og olivenolie
Marineret pastasalat med farverige grøntsager krydderurte vinaigrette, taggiascheoliven og syltede hvidløg
Bøftomat og mozzarellasalat med hjemmelavet pesto, ristede pinjekerner, salatløg og frisk basilikum
- Amerikansk oksecuvette smurt med grov sennep, havsalt og frisk timian
Letrøget nakkefilet stegt med hjemmelavet barbecuemarinade
Wasabi-kartoffelsouffle drysset med parmesan og ristet pankomel
Whiskysauce med BBQ-relish, paprika, rosmarin og fløde
Salatbar med seks slags friske grøntsager, sprød topping og hjemmelavet hvidløgss dressing
Broccolisalat med creme fraiche dressing, kogt pasta, sprødstegt bacon og spændende grøntsager
- Rosastegt lammeculotte med krydderurtepanade, havsalt og cremet svampesauce
Saftig luksus kyllingebryst smurt med grillet peberfrugt puré
Couscoussalat med citron, frisk basilikum, spicy harissamarinade, tomater, agurker samt kikærter
Bagt kartoffelsalat med friske krydderurter, citron, rødløg og fed creme fraiche
Lun hvedekernesalsa med frisk hakket koriander, limesaft, squashtern, kogte røde bønner og olivenolie

Dessert - vælg 1 dessert

- Chokoladebrownie af 70% mørk belgisk chokolade med chokoladeganache, friske bær og hakkede valnødder
- Sprød mørdejstærte med kransekage, hvid chokolademousse med appelsinsmag, friske frugter efter årstiden
- Hjemmelavet isbombe med to slags flødeis, chokoladepynt, flødeskum, pyntefrugt og bærcoulis
- Klassisk tiramisu med espresso, bitter kakao, cremet mascarpone og ladyfingers
- Tre slags italienske oste med oliven, tomatapanade og honning
- Creme Catalane med appelsin og kanel
- Cremet italiensk chokoladeis med høllet chokolade, nødder og figer
- Mandeltærte med abrikosgelé og hjemmelavet pistacieis
- Fragilitéroulade med vaniljeis, solbærsorbet og appelsinsorbet, chokoladepynt, pyntefrugt & bærkompot

Få ekstra retter på din buffet (tillægspris per kuvert)

Ekstra forret	kr. 35,-	Ekstra kartoffelret	kr. 15,-	Ekstra salat	kr. 20,-	Ekstra dessert	kr. 35,-
Ekstra kødret	kr. 25,-	Ekstra sauce	kr. 10,-	Ekstra brød/smør	kr. 10,-		