



Forråes-buffet & menu

Forårs buffet

minimum 15 pers.

Det kolde:

Røget laksemousse med stenbiderrogn og
butterdej

Seranoskinke med ærtepesto og skud

Paté af kylling med marinerede agurker

Det lune:

Langtidsstegt nakkefilet i sky med estragon

Kylling i Riesling med grøntsager

Tilbehøret:

Bagte små kartofler med purløg og dijonnaise
samt

Coleslaw med urter og kerner

Dessert:

Rabarbertærte bagt med mandler
eller

Et par dejlige europæiske oste

*Buffeten serveres med vores
hjemmebagte brød*

kr. 330,-
pr. couvert
incl. begge desserter kr. 380,-

Forårs menu

minimum 6 pers.

Hors d'oeuvres

(små forretter til deling, a la fransk tapas)

serveres med vores nybagte brød

Rimsaltet laksefilet med rygeost

karsesalat og bagt malt

Kalveculotte med aubergine- tomat,

samt blomkål, små kartofler og sherrysky

Rabarbertærte med mandel,

hvid chokolade og sorbet

Menuen leveres på fade, ildfaste fade og anrettet

færdig på tallerkener - så det er super nemt at

servere og varme det som skal det.

Menu 3 retter
kr. 350,-
pr. couvert

Menu 4 retter
kr. 390,-
pr. couvert

