



Efterårs-buffet & menu

Efterårs buffet

minimum 15 pers.

Det kolde:

Græskartærte med estragon og bagt
peberfrugtcreme

Coppa med syltede abrikoser og salat

Paté af laks med urter og purløgsskum

Det lune:

Svinekæber med timian og æbler

Sprængt kalv i urtesmør

Tilbehøret:

Små bagte kartofler i dijonaise

Sprøde salater og kerner

Dessert:

Karamelliseret æbletærte med vaniljefløde
eller

Tre dejlige europæiske oste med tilbehør

Efterårs menu

minimum 6 pers.

Hors d'oeuvres

(små forretter til deling, a la fransk tapas)

serveres med vores nybagte brød

Svamperavioli med trøffel

og parmesancreme

Helstegt oksefilet

med glaserede abrikoser, gulerødder og
små stegte kartofler samt rødvinssky

Karamelliseret æbletærte med pistacier,

iscreme og chokokrystal

*Menuen leveres på fade, ildfaste fade og anrettet
færdig på tallerkener - så det er super nemt at gå til*

*Buffeten serveres med vores
hjemmebagte brød*

kr. 350,-
pr. couvert
incl. begge desserter kr. 395,-



Menu 3 retter
kr. 390,-
pr. couvert

Menu 4 retter
kr. 450,-
pr. couvert

