

FRA VORES KØKKEN

TIL JERES KØKKEN

20 26

Forråes-buffet



menu

Forårs buffet

minimum 15 pers.

Det kolde:

Butterdejs-tærte med spinat og estragon

Broccolisalat med coppa, peanuts og rosiner

Zucchini carpaccio med citrus og røget laks

Det lune:

Langtidsstegt nakkefilet, barbecue og gulerod

Stegt kylling med urtesmør

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

Forårs menu

minimum 6 pers.

Hors d'oeuvres

(små forretter til deling, a la fransk tapas)

serveres med vores nybagte brød

Rimsaltet laksefilet med urtefløde

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.

*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

