

FRA VORES KØKKEN

TIL JERES KØKKEN

20 26

Sommer-buffet menu

Sommer buffet

minimum 15 pers.

Det kolde:

Grønne asparges med rejer i vinaigrette

Blomkål's-tærte med grillet grønt, kapers og laks

Brud af røget laks med selleriremoulade

Det lune:

Langtidsstegt nakkefilet, barbecue og majs

Sommerkylling med citron og estragon

Tilbehøret:

Nye kartofler med dild og sennepsdressing
samt

sprøde sommer salater med ærter og feta

Dessert:

Jordbærtærte med vaniljecreme og hvid chokolade
eller

Et par dejlige europæiske oste

Sommer menu

minimum 6 pers.

Hors d'oeuvres

(små forretter til deling, a la fransk tapas)

serveres med vores nybagte brød

Hvide asparges, røget laks

sommersalat og bagt malt

Kalveculotte med stegte gulerødder,

samt blomkål, små kartofler og kalvesky

Jordbærtærte med vaniljecreme,

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. 365,-

pr. couvert

incl. begge desserter kr. 410,-

Menu 3 retter

kr. 390,-

pr. couvert

Menu 4 retter

kr. 450,-

pr. couvert

