



Sensommer-buffet & menu

Sensommer buffet

minimum 15 pers.

Det kolde:

Aubergine & tomat-tærte med bagt peberfrugt

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 dijonnaise

samt

sprøde farvede salater solsikkekerner

Dessert:

Sensommerbær-tærte med vaniljefløde
eller

Tre dejlige europæiske oste med tilbehør

*Buffeten serveres med vores
hjemmebagte brød*

kr. 365,-
pr. couvert
incl. begge desserter kr. 410,-

Sensommer menu

minimum 6 pers.

Hors d'oeuvres

(små forretter til deling, a la fransk tapas)

serveres med vores nybagte brød

Pappadelle med parmesan,

kantareller og hasselnødder

Entrecôte med aubergine & tomat

samt små kartofler og pebersauce

Sensommerbær i tærte,

med vaniljeskum og sorbet

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

Menu 3 retter
kr. 390,-
pr. couvert

Menu 4 retter
kr. 450,-
pr. couvert

