



FROKOSTBUFFET

4 TIMER MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Marineret sild og kryddersild med karrysalat

Friskkogte økologiske æg fra Toftegård Økologi

Håndpillede rejer med mayo

Røget dansk laks med rygeostcreme

Smørstegt rødspættefilet med citron og hjemmelavet remoulade

Roastbeef fra Grambogård med peberrod, ristet løg og agurkesalat

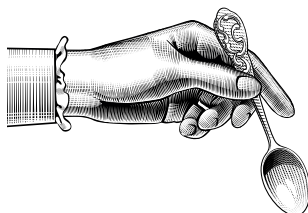
Spidskålssalat med æbler og honning fra Solbjerg Plantage

Sprødstegt ribbensteg

Tarteletter med høns og asparges

Oste fra omkringliggende osterier med sprødt

Trifli med makroner og flødeskum





BRUNCH BUFFET

3 TIMER MELLEM KL. 9–13 MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

*Udvalg af hjemmebakket brød og croissanter
Syr med honning og hjemmelavet granola
Hjemmelavet marmelade*

*Bagt laksetatar med røget fløde og ristet rug
Rejer med pesto, persille og parmesan*

*Grillet blomkål med persille og Vesterhavsost
Sojabønner med kartoffel, syltede rødløg og fintskåret timian*

*Vadehavsskinke med persillepesto og ristede pinjekerner
Cæsarsalat med hjerteblade og ost
Hopballe Mølle kyllingesalat med basilikum*

*Brunchpølser med citrontimian
Røget bacon
Æg fra Toftegård Økologi*

*Oste fra omkringliggende osterier
Mazerinkage med bær og brændt marengs*

*Kaffe / te
2 slags juice*



BØRN >>> **250**
UNDER 12 ÅR

BØRN >>> **GRATIS**
UNDER 3 ÅR



FEST BUFFET 1

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

*Røget laksetatar med sennep, finthakket rødløg, dild og rygeostcreme
Vadehavsskinke med rørt persille- og parmesan pesto, ristede pinjekerner og rucola*

*Spidskål salat med Cæsar-dressing, knust hvidløg og sprød bruschetta med rosmarin
Bønnesalat med sojabønner samt hvedekerner med bagte tomater og grøn karry*

*Grillet kyllingebryst med citron og bagte peberfrugter
Langtidsstegt kalveculotte med citrontimian*

Små stegte kartofler og hvidløgsmayo med basilikum

*Gateau Marcelle med kraftig chokolademousse og friske bær
Vanilje med sprød karamel*



kr. 525
PR. PERSON



FEST BUFFET 2

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Grillet kalveinderlår med rosmarin, hvidløg, tunsauce, kapers og ansjos
Lufttørret prosciutto med ostecreme og frisk melon
Carpaccio med revet Parmigiano-Reggiano, pesto, pinjekerner og rucola

Tomater marineret med olivenolie, balsamico, rødløg og basilikum
Pasta med variation af bønner, peberfrugt, syltede løg og frisk dild

Grillstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg
Sprødstegt kylling med laurbær og hvidløg
Sauce af stegesky, citrontimian og rødvin
Stegte kartofler med salvie og havsalt

Modne oste fra hele Europa med oliven
Kejserlig kage med bærgelé



kr. 560
PR. PERSON



FEST BUFFET 3

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Bagt dansk laksefilet med sennep, honning og olivenolie samt krydderurtdressing

Lyssej ceviche med citrus og fennikel

Oksecarpaccio med svampemayo, jordskokkechips og revet økologisk krystalost

Langtidsstegt og marineret oksebryst med rosmarin

Grillet kalveculotte

Timiansauce og Pommes Anna

Små hjerteblade med syltet melon, mozzarellaost og granatæbler

Grillet blomkål med ristede hasselnødder og rygeostcreme

Mini spinatblade med bagte rodfrugter

Citron panna cotta med flødeskum og krystalliseret hvid chokolade

Mandelkage med lys chokolademousse og råsyltede bær



kr. 600
PR. PERSON



RECEPTIONSBUFFET

STÅBUFFET MIN. 25 PERS.

Røget laks i bambusbåd med gule beder og urtemayo
Rilette af lyssej med fennikel og rød mizuna
Tigerrejer med aioli og sprød salat
Røget hellefisk med peberrodscreme
Små briocheboller med langtidstilberedt gris, løg og frisk timian
Røget krondyrkølle med syltede rødæg på mørk toastmelba
Frikadeller med kold kartoffelsalat – (tillæg kr. 20,- pr. pers.)
Rørt oksetatar med ristet rug
Bresaola med syltede rødæg og persille/parmesanpesto
Kalveinderlår vitello tonnato med kapersbær
Jernved Mejeri brie med syltede abrikoser og toastmelba
Vaniljecreme med chokoladespåner
Rabarbertærte med lys chokolademousse
Trifli med makroner og flødeskum
Chokoladebar med hasselnødder

PRIS PR. ENHED >>> **75**
FRIT VALG MIN. 5 SLAGS

BRØD OG SMØR >>> **35**
TILVALG

LOKALELEJE >>> **42**
PR. PERS.