



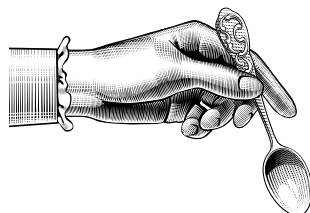
FROKOSTBUFFET

4 TIMER MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

*Marineret sild og kryddersild med karrysalat
Friskkogte æg
Rejer med mayo
Røget laks med rygeostcreme
Smørstegt rødspættefilet med citron og remoulade*

*Roastbeef med peberrod, ristet løg og agurkesalat
Spidskålssalat med æbler og honning
Sprødstegt ribbensteg
Tarteletter med høns og asparges*

*Oste med sprødt
Trifli med makroner og flødeskum*



kr. 425
PR. PERSON



BRUNCH BUFFET

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

Udvalg af brød og croissanter
Skyr med honning og granola
Marmelade

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

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

Skinke med persillepesto og ristede pinjekerner
Cæsarsalat med hjerteblade og ost
Kyllingesalat med basilikum

Brunchpølser med citrontimian
Røget bacon
Æg

Oste
Mazerinkage med bær og brændt marengs

Kaffe / te
2 slags juice

kr. 395
PR. PERSON

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
Skinke 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 med oliven
Kejserlig kage med bærgelé*



kr. 560
PR. PERSON



FEST BUFFET 3

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Bagt laksefilet med sennep, honning og olivenolie samt krydderurtdressing

Lyssej ceviche med citrus og fennikel

Oksecarpaccio med svampemayo, jordskokkechips og revet ost

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 rødløg på mørk toastmelba
Frikadeller med kold kartoffelsalat – (tillæg kr. 20,- pr. pers.)
Rørt oksetatar med ristet rug
Bresaola med syltede rødløg og persille/parmesanpesto
Kalveinderlår vitello tonnato med kapersbær
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.