



## **BUFFETER 2018**

**April – maj – juni**

### **Buffet I**

Kold tomatsuppe med cremefraiche og røget bacon.  
Hvid fisk stegt i maltrasp med urtecreme.  
Tynde skiver malt graved kalveinderlår, vesterhavsost, urtesalat og kerner.  
Grillede grønne asparges vendt med hjertesalat hertil hvidløgsmayo.

Bagt laks på cremet perlebyg med spinat og pilsner.  
Braiseret oksebryst i peberrodsauce og serveret med stegte forårsløg.  
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg.  
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

Kartoffelsalat med rødløg, cremefraiche og krydderurter.  
Salat af spidskål vendt med salte mandler og tørrede bær.

Chokoladecake med bærpuré og brænd hvid chokolade  
Bærtærte bagt med havregrynscrumble hertil hindbærcreme.

**Pris pr. person 385,-**

### **Buffet II**

Kold tomatsuppe med cremefraiche og røget bacon.  
Stenbiderrogn med urtecreme og maltvafler.  
Tynde skiver skomærkemarineret kalveinderlår, vesterhavsost, urtesalat og kerner.  
Grillede grønne asparges vendt med hjertesalat hertil hvidløgsmayo.

Hanebryst fra Hopballe Mølle, grillet og serveret med rabarberkompot.  
Sæsonens fisk, bagt og serveret på bygotto med tomat og ramsløg.  
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg.  
Braiseret lammeskank med timian sauce og grillede løg.  
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør.

Kartoffelsalat med rødløg, cremefraiche og krydderurter.  
Salat af spidskål vendt med rapsolie og tørrede bær.

Chokoladecake med bærpuré og brændt hvid chokolade  
Bærtærte bagt med havregrynscrumble hertil hindbærcreme.  
2 slags danske oste med stout syltede svesker

**Pris pr. person 420,-**