



## **BUFFETER 2018**

**Juli – august - september**

### **Buffet I**

Kold ærtesuppe smagt til med rygeost og hvidløg.  
Let saltet laks med crudité af beder, hvidløgsmayo og rugbrødskrummer.

Skagen skinke med grillet sommergrønt.  
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og brøndkarse

Kyllingelår fra Hopballe mølle bagt og serveret bacon og perleløg.  
Kalvetyksteg med sauté af sommerens grønt.  
Sæsonens fisk bagt og serveret i majssauce.

Kartoffelpuré rørt med peberbacon  
Pastasalat med mozzarella og friske tomater.  
Kartoffelsalat med pesto.

Kærnemælkskoldskål med rokkedysegård jordbær samt brud af kammerjunker  
Cheesecake tilsmagt belgisk blonde og solbær på bund af chokoladekiks

**Pris pr. person 385,-**

### **Buffet II**

Kold ærtesuppe smagt til med rygeost og hvidløg  
Let saltet laks med crudité af beder, hvidløgsmayo og rugbrødskrummer

Røgede pil selv rejer med krydderurtdressing  
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og brøndkarse

Frikassé af kalvebryst med sommerens grønt  
Sæsonens fisk bagt, og serveret i majssauce  
Kalvetyksteg med sauté af sommerens grønt.  
Kyllingelår fra Hopballe mølle bagt og serveret bacon og perleløg.

Kartoffelpuré rørt med peberbacon  
Pastasalat med mozzarella og friske tomater.  
Kartoffelsalat med pesto

Kærnemælkskoldskål med rokkedysegård jordbær samt brud af kammerjunker  
Cheesecake tilsmagt belgisk blonde og solbær på bund af chokoladekiks  
2 danske oste med oliven

**Pris pr. person 420,-**