



## **BUFFETER 2018**

**Oktober – november - december**

### **Buffet I**

Græskarsuppe med malt og Pilsner.  
Saltet torsk vendt i rugbrødsgrødet med syltet græskar og kerner.  
Bresaola med tranebærkompot og rugbrødsgrødet  
Varm røget laks med dild mayo og syltet citronskal.

Confiterede andelår serveret med honning glacerede kastanjer.  
Sæsonens fisk braiseret med æbler og timian.  
Okseculotte med puré af jordkokker og kartoffel.

Pastasalat med ristede svampe og persillepesto.  
Salat af bagte rodfrugter og nødder.

Mørk chokolademousse med marineret havtorn.  
Kirsebær pocheret pære med karamel.

**Pris pr. person 385,-**

### **Buffet II**

Græskarsuppe med malt og Pilsner.  
Bresaola med tranebærkompot og rugbrødsgrødet  
Svamperisotto med trøffelolie og sprøde rødder.  
Saltet torsk vendt i rugbrødsgrødet med syltet græskar og kerner.

Confiterede andelår serveret med honning glacerede kastanjer.  
Braiserede svinekæber med stegte jordkokker.  
Vildtragout med vinterens grønt.  
Bagt fisk serveret i sauce tilsmagt havtorn.  
Pommes anna med krydderurter.

Pastasalat med ristede svampe og persillepesto.  
Salat af bagte rodfrugter og nødder.

Mørk chokolademousse med marineret havtorn.  
Kirsebær pocheret pære med karamel.  
2 slags danske oste med sylt.

**Pris pr. person 420,-**