



ELEGANTBUFFET 2019

Tilbydes hele året.

Krabbebisque med malt og pilsner
Bresaola og Skagen skinke med syltede rødløg samt pesto
Årstidens skaldyr med krydderurtdressing
Tun tatar rørt med rygeost og kapers

Malt stegt kalvefilet med stegte rødder
Grillet unghanebryst fra hopballemølle serveret med svampe risotto
Årstidens fisk, bagt og serveret med grillede fennikel og urtesauce
Dry-aged oksehøjreb med pebersauce og friterede rødder
To salater efter sæson
En varm og en kold kartoffel

Udvalg af oste
Chokolade desserter i variation

Buffeten serveres med lyst brød, smør og maltsmør

Pris pr. person 545,-