



BUFFETER 2019

April – maj – juni

Buffet I

Kold tomatsuppe med cremefraiche og bacon.
Malt paneret hvid fisk med urtecreme.
Let saltet laks vendt i rugbrødskrummer hertil rygeost og radiser
Grillede grønne asparges vendt med hjertesalat og soltørrede tomater og olivenolie

Sæsonens fisk, bagt og serveret på bygotto med tomat og ramsløg.
Braiseret oksebryst i peberrodssauce og serveret med stegte forårsløg.
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg.
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

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

Mørk chokolade tiramisu med syltede rabarber
Citrontærte med brændt marengs hertil blåbær kompot

Pris pr. person 389,-

Buffet II

Kold tomatsuppe med cremefraiche og bacon.
Stenbiderrogn med urtecreme og sprøde malt kiks
Let saltet laks vendt i rugbrødskrummer hertil rygeost og radiser
Grillede grønne asparges vendt med hjertesalat og soltørrede tomater og olivenolie

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.
Frikassé af lammekølle med forårsgrønt
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør.

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

Mørk chokolade tiramisu med syltede rabarber
Citrontærte med brændt marengs hertil blåbær kompot
2 slags danske oste med stout syltede svesker

Pris pr. person 429,-