



BUFFETER 2019

Juli – august - september

Buffet I

Bygotto med stegte svampe og malt
Malt graved hellefisk med salat af ærteskud og sprødt kyllingeskind
Plukket kalvebryst rørt med grovsennep, hvidløgsmayo og krydderurter lagt på croutoner
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og brøndkarse

Kalvetyksteg med sauté af sommerens grønt.
Sæsonens fisk bagt og serveret i majssauce.
Sprøde "krebnetter" af kylling confit med bagt sød kartoffel
Kartoffelpuré rørt med peberbacon

Pastasalat med mozzarella og friske tomater.
Kartoffelsalat med pesto.

Pannacotta med rokkedyssegård jordbær og havregrynsrumble
Sprøde pistacie vaffel med hvid chokoladecreme og friske bær

Pris pr. person 389,-

Buffet II

Bygotto med stegte svampe og malt
Malt graved hellefisk med salat af ærteskud og sprødt kyllingeskind
Røgede pil selv rejer med krydderurtdressing
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og brøndkarse

Frikassé af kalvebryst med sommerens grønt
Sæsonens fisk bagt, og serveret i majssauce
Oksefilet med grillede porrer.
Sprøde "krebnetter" af kylling confit med bagt sød kartoffel.
Kartoffelpuré rørt med peberbacon

Pastasalat med mozzarella og friske tomater.
Kartoffelsalat med pesto

Pannacotta med rokkedyssegård jordbær og havregrynsrumble
Sprøde pistacie vaffel med hvid chokoladecreme og friske bær
2 danske oste med oliven

Pris pr. person 429,-