



BUFFETER 2019

Oktober – november - december

Buffet I

Græskarsuppe med malt og Pilsner.
Saltet torsk med syltet græskar og kerner.
Bresaola med tranebærkompot og rugbrødskrummer
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 jordskokker 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 389,-

Buffet II

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

Confiterede andelår serveret med honning glacerede kastanjer.
Braiserede svinekæber med stegte jordskokker.
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 429,-