

FROKOST HOVEDRETSBUFFET

Serveres forret - opstillet buffet - serveret dessert

Forret:

Røget laks m/ citroncreme, fennikel, granatæbler, jordkokke chips & dild

Tapas af pango reje, røget laks & Serrano-skinke

Rejecocktail af håndpillede rejer m/ hjemmelavet Thousand Island dressing & pango reje

Ovnstegt kulmule m/ urter i julienne & cremet fiskesauce

Klassisk okse caccapacio m/ rucola pinjekerner & frisk parmesan

Alle vores forretter serveres m/ hjemmebagt brød & smør

Hovedretsbuffet:

Langtidsstegt kalvefilet m/ persille pesto & Rösti kartofler

Provence stegt perlehøne m/ hvidløg, rosmarin & smør stegte kartofler

Skindstegt kulmule serveret med krydderurte risotto

Perlebyg salat m/ soltørrede tomater, græskarkerner, marinerede rødløg & sydlandske oliven.

Tomat salat m/ boffel mozzarella & basilikum

Salat af napolitana m/ pesto, feta ost, melon, druer & græskarkerner

Hjemmebagt brød & smør

Børn u. 12 år halv pris - børn u. 2 år gratis

Alle priser er inkl. lokaleleje, opdækning m/ hvide duge, stearinlys & blomster, betjening samt rengøring

FROKOST HOVEDRETSBUFFET

*Serveres forret - opstillet buffet - serveret dessert
(Forsat)*

Dessert:

Gateau Marcel chokolade mousse kage med hindbærcoulis & vaniljeis samt friske bær

Blomme trifli med knas og let pisket fløde (sæson)

Æble crumble kage af årstidens æbler, friske bær & vanilje is

Pære belle Helene (sæson)

Mandelkurv m/ 2 slags is & friske bær

Hovedretsbuffeten opstilles

Der vælges én forret og én dessert til hele selskabet

Pris per person:

kr. 475

Børn u. 12 år halv pris - børn u. 2 år gratis

Alle priser er inkl. lokaleleje, opdækning m/ hvide duge, stearinlys & blomster, betjening samt rengøring