

Buffetforslag

Buffet nr. 1 pr. couvert kr. 349,00

*Karrysuppe med hønsekød
Rørt tun med feta, rødløg og oliven
Fisketerrine med dild og rejer
Farin-sennepsglaseret skinke med flødekogt spinat
Lune grønsagstærter
Frikadeller med kold krydderkartoffelsalat
Hvid og blå skimmelost med radiser og peberfrugt
Bagt nøddebund med appelsinmousse og coulis*

Buffet nr. 2 pr. couvert kr. 369,00

*Laksetatar rørt med purløg, kapers og limemarinade
Rejesalat med asparges og kaviar
Kold røget svinemørbrad med tomatsalsa og aioli
Barbequestegt kylling med salater og krydderurtdressing
Italiensk rulle med bacon og tomatsauce
Pastasalat med grønsager i sæson med basilikum
3 slags oste med nicioseoliven og smørristet rugbrød
Chokoladekage med bær creme-fraiche*

Buffet nr. 3 pr. couvert kr. 398,00

*Dildgravad laks med dildfarin creme og asparges
Krydderpanerede scampihaler med pesto og citron
Marineret bulgursalat eller pastasalat med oksekød og peberfrugt
Røget Schwarzwalderskinke med broccolitærte
Strimler af kalkunbryst i persillesky skalotteløg og soltørret tomat, hertil ris
Rosa stegt kalveryg med persille og flødebagte gratinkartofler
3 slags oste med, druer, oliven og peberfrugt
Ananascremekage med vanilje creme-fraiche*

Buffet nr. 4 pr. couvert kr. 418,00

*Lun varmrøget laksefilet med spinatfløde
Mexikanskmarinerede rejer med dild og peberfrugt
Lufttørret serranoskinke med blomkål i grovkornet senneps-vinaigrette
Butterdejsindbagt skinkestang med løg og svampe
Krydderstegt oksetyndsteg med marineret kartoffelsalat
Små koteletter i fad med cocktailpølser og champignon
3 slags sydlandske ost med olivenmix og smørristet rugbrød
Ferskenkage med vanille creme-fraiche*

Buffet nr. 5 pr. couvert kr. 428,00

*Hel dampet laks "Bellevue" med rejer og kaviar
Små lune fiskefrikadeller rørt med porrer og dild, hertil remouladepickles
Hønsesalat med grovkornet sennep og ananas
Carpaccio af røget okseinderlår med parmesan og italiensk marinade
Forloren Wienerschnitzel med tilbehør
Indbagt hamburgerryg i spinat med butterdej, hertil rødvinssauce
Helstegt oksefilet med bagte provencekartofler og salat efter kokkens valg
Rørt porreflødeost med appelsinkompot
3 slags oste med oliven, druer og syltede peberfrugter
Fragelitéroulade med nougatcreme og bærpuré*

Buffet nr. 6 pr. couvert kr. 368,00

Sammensæt selv 7 af disse retter til "Den klassiske danske buffet"

*2 slags sild med rørt karrysalat, Fiskefilet med citron og remoulade
½ æg med rejer og kaviar, Gravad laks med rævesauce
Tarteletter med høns i asparges, Lun leverpostej med champignon og bacon
Små hakkebøffer med bløde løg og rødbeder, Ribbensteg med rødkål,
Frikadeller med kold kartoffelsalat, Roastbeef med diverse garniturer
Mørbradbøffer med champignon à la creme, Medisterpølse med rødkål,
Kroens rødvinbraiserede kyllinger med timian og hvidløg, Osteanretning, Ostelagkage*

***Til alle buffeter serveres hjemmebagt brød og smør.
I buffet 1 til 5 indgår der salatbar med diverse dressinger***

Buffet min. 20 couverter, eller efter aftale.

