



LUKSUSBUFFET

- Hjemmerøget laks med mild peberrodscreme og urter
- Marinerede tigerrejer med aioli
- Bresaola med syltede svampe og parmesan
- Langtidsstegt oksefilet med rosmarin
- Braiserede svinekæber med rodfrugter
- Svampefarseret kyllingebryst
- Rustikbagt mos
- Kartoffelfondant
- Grønsagstærter
- Lun bønnesauté med frisk feta og sennepsvinaigrette
- 2 salater af årstidens grønt
- Portvinsauce
- Gateau Marcel med bær
- Hindbær panna cotta med lakrids
- 2 slags ost med syltede nødder og kiks
- Hjemmebagt brød, pesto og smør

Pr. person v. min. 25 kuverter
Børn (1-10 år) halv pris

295,-



BRUNCHBUFFET

- 3 slags ost med syltede nødder
- 2 slags hjemmelavet marmelade
- 3 slags pålæg med grønt tilbehør
- Chokoladecreme
- Røræg
- Chorizo brunchpølser
- Bacon
- Amerikanske pandekager med sirup
- Skyr med frugtkompot og hjemmelavet müsli
- Frugtfad
- Morgenkager
- Rundstykker, franskbrød, rugbrød og smør
- Kaffe og te

Pr. person v. min. 25 kuverter
Børn (1-10 år) halv pris

185,-

TILKØB

Lun leverpostej med champignon	15,-
Hjemmerøget laks med pesto	20,-
Grøntsagstærter	15,-
Frikadeller	15,-
Broccolisalat	15,-
Bobler, pr. glas	60,-
Mango/passion shot	15,-
Mariendal Mosteri, 0,75 l	75,-

VI TILPASSER BUFFETEN EFTER JERES ØNSKER

Disse eksempler er til inspiration. Lad os tage en snak om jeres behov.

Ring på 38 40 80 00



FORESTBUFFET

- Bagt laks med urtecrumble og sauce verde
- Langtidsstegt kalveculotte med grøntsauté
- Tandoori-marineret kylling
- Pommes rissoles med hvidløg og urter
- Timiansauce
- 2 salater af årstidens grønt
- Brownie med hvid chokoladeganache og karamel
- Hjemmebagt brød, pesto og smør

Pr. person v. min. 15 kuverter
Børn (1-10 år) halv pris

215,-



TAPASBUFFET

VI TILBYDER OGSÅ TAPAS BUFFET

Her dækker vi buffeten op med et godt udvalg af forskelligt pålæg, fisk, ost og sødt. Tapasbuffeten kan – ligesom alle andre buffeter – tilpasses efter anledning og antal.

Prisen afhænger af antal retter.
Min. 10 kuverter.

Hør mere på tel. 3840 8000



SKYBUFFET

- Hvid fisk efter sæson med mild sennepscreme, rogn og urter
- Spinatroulade med røget skinke og frisk ost
- Ølmarineret skinkesteg med timian
- Braiseret okseculotte med ratatouille
- Flødekartofler med peberfrugt
- Knust kartoffel med smørsauteret løg og kapers
- Rødvinsauce
- 2 salater af årstidens grønt
- Fyldt portobello med gedeost og rucola
- Creme brulé med bærkompot
- Blondie med hindbærcreme
- Hjemmebagt brød, pesto og smør

Pr. person v. min. 25 kuverter
Børn (1-10 år) halv pris

245,-