

Frokostbuffet

(Min 8 pers. I huset og ud af huset)

Bestilling min 3 dage før:

Hjemmelavet Karrysild

med æbler, rødløg og kapersfrugter

Rugmelsstegte sild

med dijonsennep og syltet havtorn

Stegt rødspættefilet

kapersremoulade, rejer og tyttebær

Dildgravet laks

med fennikel, æbler og rævesauce

Hjemmelavet hønsesalat

med hjemmelavet tørsaltet bacon og persille fritt

Roastbeef

hjemmelavede pickles, rødbede, frisk reven peberrod og stegte løg

Pocheret kyllingebryst

fra Bang's Hønniker med sur-sød peberrodssauce

Lun hjemmelavet leverpostej

med drueagurker, bacon og svampe

Grillet Kalvemedaljons

med svampe a la creme

Langtids braiseret skank af gris fra Gislingeslagteren

Med faringlaseret kål

2 slags danske oste fra små mejerier

med syltede sveskeblommer og portvinskarameliserede nødder

Hjemmebagt tærte

med sæsonfrugt og vaniljecreme

Trifli

med sæsonfrugt, grovhakket mørkchokolade Makron og vaniljecreme

Serveres med hjemmebagt brød og smør

Pris 5 retter 189,- pr. pers.

Pris 6 retter 229,- pr. pers.

Pris 7 retter 259,- pr. pers.

Pris 8 retter 289,- pr. pers.

Ved servering af buffeten i restauranten pålægges kr. 39,- pr. pers.

(Reducering af antal min. 7 dage før)

(Annullering af hele selskabet min. 14 dage før det afholdte arrangement)