

Syrenbuffet

Tilbydes fra 16. maj til 7. juli 2024



- Bagt laks med variation af asparges i mungbønner, quinoa og cous cous hertil hollandaise creme
- Møllekroens kølige rejer a la pil pil med grillet piment og masser af sommergrønt
- Sprængt svinemørbrad med hjertesalat, ærtepuré med mynte og bælgærter hertil rygeostcreme
- Surdejsbrød med grahamsmel og ostebaguettes med durum og rucola

- Kalv glaseret med fennikelfrø, koriander og barbecue, hertil tomatiseret kalvesky med balsamico
- Citronmajskylling paneret i gremolata med et hav af urter
- Løvstikkekogte nye kartofler
- Moderne kartoffelsalat anno 2024 med sennepsdressing, tilsmagt med dild og ramsløg
- Salat med syltede rabarber, radiser, fetaost og rabarbervinaigrette tilsmagt med køvel
- Tarte flambée med forårsløg, courgette, basilikum og Gammelknas
- Ristet blomkål og romanesco med rispasta i olivenolie, solsikkekerner, edamamebønner og grønne Nocellara oliven

- Sandwich is med valnøddecookies heri hyldeblomstparfait
- Fromage af kærnemælk fra Øllingegaard på bund af konditorens mandelkammerjunker med et lag broken gel af jordbær og ribs
- Rødgrødskompot hertil karamelliserede sesammandler, hvid chokolade samt små marengskys

Pris pr. couvert
for hele buffeten
ud af huset

358,-

Min. 10 couverte

Tilkøb forret: Bruschetta med tomat, olivenolie og parmesan + kr. 20,-

Tilkøb hovedret:

Limousine kvæg fra Kildegaarden i stedet for kalv + kr. 25,-

Ibericokrone (spansk sortfodsgris) + kr. 35,-

Lammeculotte med salsa verde + kr. 24,-

Tilkøb dessert:

2 lækre oste med kumquats syltede nødder, oliven, kiks og hjemmebakket knækbrød + kr. 38,-

Forret og hovedret 318,-

Hovedret og dessert 308,-

Hovedret 268,-