

Buffet Kreativ

Gældende fra 2. august til 20. september



- Lakse duo: Bagt norsk laks og røget færøsk laksetatar, hertil havtornsirup og sesamolieret julieneurter
- Skaldyrssalat med krebs og grønlandske rejer, kørvel og citron hertil kartofler og hjertesalat vendt i dildvinaigrette, toppet med lakserogn
- Prosciutto Tirolese (Italiensk skinke) stænket med ekstra jomfru olivenolie, hertil rødbedetatar med Guldborgæbler, lind rygeostcreme og saltede røgmandler
- Rosa kalv med koreansk barbecue, grillet sensommergrønt med myntesalsa, bøffelmozzarella og kalamata oliven
- Majs skylling med spidskål, ristede agurker og pakchoi, samt estragonvinaigrette
- Babyspinat og frisee salat med majs, bagte zittauerløg, glaskål og syltede stikkelsbær samt hyldeblomstsirup
- Chokoladeroulade med hindbærcoulis og flødechokoladetrøffel tilsmagt rålakrids, rullet i ristede hasselnødder og knust hindbær, hertil serveres kompot af skovens bær
- Møllekroens hjemmebagte baguettes med brændenælder og speltmel

Pris pr. couvert
for hele buffeten
ud af huset

285,-

Minus chokoladeroulade
kr. 265,-

Min. 10 couverte

Tilkøb:

- Sæsonens hvide fisk hertil hyben/tomat relish + kr. 24,-
- Stegt makrel med søde kirsebærtomater, ferskner og granskud samt soltørrede tomater + kr. 24,-
- Kildegaardens oksemedaljon med bløde løg og forårsgønt, hertil syltede asier (skal varmes) + kr. 38,-
- VEGANSK Spinatpandekage med koreansk barbecue, linser, bulgur og urter + kr. 22,-
- VEGANSK Chili sin carne med poppet ris og mandel fraiche (skal varmes) + kr. 20,-
- Spiret quinoa og puylinser med hvide asparges fra sæsonen + kr. 20,-
- Blondieskage med havtormousse samt havtorngelé + kr. 18,-
- Lækre oste hertil kompot, oliven og hjemmebagt knækbrød + kr. 38,-

MØLLE

•••••

KROEN

"Vi har hørt, at vi laver god mad"