

Buffet Kreativ

Gældende fra 21. september til 19. november 2023



- Bagt laks med mandelitosca tilsmagt sweet chili hertil syrnet dildfløde
- Sylrige bagte jordskokker, salsa verde i mayo og svenske håndpillede rejer
- Confiteret and, med svesker og abrikoser i orange/portvin på karamelliseret rødkål
- Lufttøret Coppa på Tarte flambeé med kartoffel og skalotteløg, hertil tomatiseret Nduja
- Hvidløgsgstegt kalv anrettet på grillet kål og langtidsbagt selleri med pak choi og parmesan samt et drys baconsne.
- Plukket småbladet salat med rosenkål, syltede græskar, bær og cucumber vinaigrette
- Tabbouleh med kikærter og bulgur samt rosmarinsaltede popcorn
- Marengskage med ristede hasselnødder, æblekompot, saltet karamel og æble/kanelfromage
- Manitobabrød med græskarkerner og salvie

Tilkøb:

- Sæsonens hvide fisk hertil hyben/tomat relish + **kr. 24,-**
- Bagerens tartelet med plukket kylling i hønsevelouté med svampe, på toppen friseésalat (skal varmes) + **kr. 22,-**
- Rubbet Pluma (spansk sortfodsgris) med grillede rødbeder og bløde løg (skal varmes) + **kr. 30,-**
- 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,-**
- 2 lækre oste med kumquats syltede nødder, oliven, kiks og hjemmebagt knækbrød + **kr. 38,-**

Pris pr. couvert
for hele buffeten
ud af huset

295,-

Minus marengskage kr. 275,-

Min. 10 couverts

MØLLE
●●●●●●●●
KROEN

"Vi har hørt, at vi laver god mad"