

Supremebuffet

Gældende fra 26. maj til 4. november 2023



- Vertikalskåret færøsk laks med wasabicreme og kuzu
- Sæsonens hvide fisk hertil hyben/tomat relish
- Charcuteri bræt med grillede artiskokker og comté, søde tomater med basilikum og smørristet bruchettabrød
- Spiret qiunoa og puylinser med hvide asparges fra sæsonen
- Baguettes med surdej og ølandshvedemel

- Rosastegt oksemørbrad med madagaskar pebersauce
- Kylling supreme (majskylling) med citron, sennep og panchetta
- Lammeculotte med salsa verde
- Pankopaneret kartoffelkroetter med blomkål og brunet smør
- Tarte flambee med kartofler, skalotteløg og timian
- Spidskål og gulerødder med variation af svampe, stikkelsbær og cashewnødder
- Grillede stenfrugter på grøn salat, Rosa Mundo og balsamico glace

- Konfektchokokage af Callebaut, karamelfudge og ristede hasselnødder
- Choux au Craqueline fyldt med hindbærkompot og nougattrøffel med knas
- Blondieskage med havtormmousse samt havtorngelé
- Rektangulær bountyflødebolle med peanuts og marcipanbund samt ristet kokosflager

Pris pr. couvert
for hele buffeten
ud af huset

448,-

Min. 10 couverts



Forret/hovedret kr. 398,-
Hovedret/dessert kr. 378,-
Hovedret kr. 308,-

Tilkøb dessert:

4 lækre oste, frugt, kumquat syltede nødder, oliven, kompot og kiks + kr. 68,-