

Forår- & konfirmationsbuffet

Tilbydes fra 3. april til 15. maj 2024



- Bagt laks hertil eksotiske frugter i rissalat med agurk og forårsløg samt mango/ananaschutney
- Skaldyrssalat med kørvel og citron hertil dildkartoffel med grillede kæmperejer
- Stegt kylling vendt i syrnede sauce verte med parmesan, brødcroustons og ristet bacon
- Lyse baguettes med poppede majs

- Rosastegt kalveculotte hertil kalveskysauce
- Sprængt kalvespidsbryst glaseret med barbecue/timian
- Kartoffel i flødebechamel med mascapone, blomkål, persille og padrons
- Ristede kartofler med ramsløgpesto og flagesalt
- Casarecce pasta med bagte, syltede og søde tomater i mild chilivinaigrette
- Variation af gulerødder, edamame bønner, sugarsnaps, feta og oliven
- Spidskålssalat med crisp blade, røgmandler og syrlig mormordressing

- Vaniljeis på mørk nøddemarengs, hindbærcurd og krystalliseret hvid chokolade
- Jordbærstang med kranskekage, konditorcreme og glaserede jordbær
- Luftigt chokolademousse "grand cru" af Callebaut chokolade, pyntet med Ferrero Rocher

Forret og hovedret 328,-
Hovedret og dessert 318,-
Hovedret 268,-

Børn under 12 år, reduceret pris.

Tilkøb forret:

Tarteletter med høns i asparges + kr. 24,-

Tilkøb hovedret: Krydderstegt unghanebryst + kr. 20,-

Tilkøb hovedret: Oksemørbrad i stedet for kalveculotte + kr. 35,-

Tilkøb dessert: Friskskåret frugt af søde meloner, nektariner og havens bær + kr. 15,-

Pris pr. couvert
for hele buffeten
ud af huset

368,-

Min. 10 couverter