

# Buffet Kreativ

Tilbudes fra 2. april til 15. maj 2024

- Bagt laks hertil eksotiske frugter i rissalat med agurk og forårsløg samt mango/anaschutney
- Skaldyrssalat med kørvel og citron hertil dildkartoffel med grillede kæmperejer
- Stegt kylling vendt i syrnede sauce verte med parmesan, brødcroutons og ristet bacon
- Sprængt barbecueaseret kalvespidsbryst med syltede og sprøde blomkålsflager, asparges og sennepsvinaigrette
- Paupietter af kalv med ramsløgspesto hertil variation af gulerødder med sugarsnaps, fetaost og oliven
- Spidskålssalat med crisp blade, røgmandler og syrlig mormordressing
- Jordbærestang med kranselage, konditorcreme og glaserede jordbær
- Lyse baguettes med poppede majs

## Tilkøb:

1. Paneret kuller "a la fish and chips" med friteret kapers, grillede grønt og tatarsauce (skal varmes) + **kr. 25,-**
2. Pinzastykke med hvidløgscreme, herpå tomatsalsa (skal varmes) + **kr. 18,-**
3. Oksemedaljon med variation af løg og grillet grønt (skal varmes) + **kr. 38,-**
4. 2 lækre oste med tilbehør + **kr. 45,-**
5. Vaniljeis på mørk nøddemarengs, hindbærcurd og krystalliseret hvid chokolade + **kr. 22,-**

Pris pr. couvert  
for hele buffeten  
ud af huset

295,-

Minus jordbærestang kr. 278,-

Min. 10 couverte



MØLLE  
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●  
KROEN

"Vi har hørt, at vi laver god mad"