



BUFFET´ER

BUFFET AUVERGNE

Appelsinmarineret laks og salat chiffonade m/citron creme sauce

Coucous taboulée m/chili ristede scrampi og skaldyr
hertil krydderdressing

Anretning bestående af serrano skinke, chorizo, lomo iberico
saucisson, oliven, cornichons

Marineret kylling m/lime og provance krydderier
samt sauter af årstidens grøntsager

Diverse salat, kartoffel med pesto, broccoli m/æbler, pasta salat,
Tomat og mozzarella

Langtidsstegt kalvetyksteg m/hvidløg og timian og pommes saute
hertil sennepssauce

3 slags ost m/marmelade, nødder og garniture

Dessertbord med kage og tærte – portionsanrettet

Fløde- og sorbetis

Fad med frisk frugt

Pr. kuvert 398,-

Kun til selskaber og minimum 15 personer i separat lokale



BUFFET BOURGOGNE

Tre slags tomat i salat med mozzarella og oliven olie
Citronmarineret varmrøget laks m/mild citroncreme
Norske koldrøgede laks med ristede scampi på frisée salat
Grøntsagsterrin ed tomat/basilikum coulis
Quiche m/porrer, løg og champignon
Fransk charcuterie og paté m/små cornichons og soltørret tomat
Lammeculotte m/timian og sauté af årstidens grøntsager
Coq au vin med små champignon og kartoffelkrokette
Langtidsstegt oksefilet m/sennepsflødesauce og haricots verts i bacon
Blandet salat, kartoffel m/pesto, broccoli m/æbler, pasta salat,
kinaradisesalat m/sorte sesamfrø
Spændende ostebord m/fransk, italiensk og dansk ost m/marmelade,
valnødder og garniture
Flere slags dessert – tærte, kage, mousse m/diverse coulis
Is og sorbet m/flødeskum og krymmel
Fad med frisk frugt

Pr. kuvert 495,-

Kun til selskaber og minimum 15 personer i separat lokale