



Frokostbord

(Det hele står klar på Buffet)

Marinerede og krydders sild med kapers og løg.

Dampe laks i hvidvine med fennikel-æbler salat hertil tomatiseret mayonnaise.

Æg mimosa pyntet med rejer og dild.

Hønsesalat med asparges og bacon styk.

Tomatsalat med skalotløg og sennepsvinaigrette

Skiver af okse eller kalve ristede på salat af haricot vert og rød peberfrugt hertil drys med parmesan.

Tom de Savoie med garniture.

Kr. 355,- pr. pers.

Kun til selskaber og minimum 15 personer i separat lokale



Frokost Buffet
(Fra buffet – tre omgange)

Rillette af varmrøget ørred med capers og rødløg hertil rugbrødschips.

Rødbeder tatar rør i oliven/lime dressing med avocados serveret hertil vegan mayonnaise.

Salat med haricot vert og baby spinat sammen friséesalat med parma skinke og gratineret gedeost og balsamico dressing.

Lun quiche Lorraine med champignons og bacon hertil mixet salat med franske vinaigrette.

Langtidsstegt kalvesteg med dagens grøntsager og små kartofler bagt i ovn med krydderurter og havsalt.

Ovnstegt kylling i tang pang dressing med stegt nudler og wok grøntsager.

To slags ost med garnitures.

To slags dessert med frisk frugt og is sorbet.

Pr. pers. Kr. 415,-
Kun til selskaber og minimum 15 personer i separat lokale



Aften Buffet
(Fra Buffet 4 omgang.)

Oliven/Citronmarineret cappaccio laks m/mild peberød creme
Norske koldrøgede laks med sauteret grønne asparge og dild dressing
Rødbeder tatar rør i oliven/lime dressing med avocados serveret
hertil vegan mayonnaise.
Fransk charcuterier og paté m/små cornichons og soltørret tomat.

Stegt kylling bryst med mild dijonsennep sauce og små champignon.
Oksefilet sous-vide m/rødvinsauce og ovnbagt små kartofler med
krydderurter.

Tomatsalat med mozzarella og oliven olie
Blandet salat, broccoli salat m/æbler,
kinaradisesalat m/sorte sesamfrø.

Spændende ostebord m/fransk, 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. pers. kr. 498,-

Kun til selskaber og minimum 15 personer i separat lokale