

LUKSUS-BUFFET

VÆLG 2 FORRETTER

- Lakseroulade med ørredmousse, spinat og dilledressing
- Indbagte tigerrejer med sur-sød sauce
- Tunmousse med rejer og sauce verte
- Røget laks, hertil flødestuvet spinat
- Små vandbakkelser med 3 forskellige slags fiskefyld
- Laksesoufflé på salatbund med rejer og purløgssauce
- Kyllingspyd serveret med mango chutney
- Serranoskinke med marineret grønt på bund af sprød salat
- Koldrøget lakseroulade med krydderost, hertil marinerede rejer

VÆLG 2 STEGERETTER

- Glaseret skinke
- Farseret kalkun med urtesoufflé
- Lammekølle
- Svinemørbrad, fyldt med feta og soltørrede tomater
- Dyrekølle, stegt med serranoskinke
- Kyllingeroulade med soltørrede tomater
- Oksefilet, smurt med grov sennep og krydderurter
- Helstegt oksefilet
- Svinemørbrad i kryddersoufflé
- Barbequemarineret kalkunbryst

VÆLG 2 SAUCE

- Whiskysauce
- Rødvinsauce
- Bearnaissauce
- Pebersauce
- Svampesauce



VÆLG 5 SLAGS TILBEHØR

- Broccolisalat med rosiner, sprød bacon og solsikkekerner
- Tzatziki
- Marineret pastasalat med soltørrede tomater
- Grøntsagstærte med forskelligt fyld
- Cremet pastasalat med grøntsager
- Kold kartoffelsalat med krydderpesto og pinjekerner
- Små ovnbagte kartofler med krydderurter
- Græske kartofler
- Flødekartofler med porre
- Tomatsalat med mozzarella, oliven, rødløg og basilikumpesto
- Pommefrites
- Bagt kartoffelmos med krydderurter
- Krydrede halve bagte kartofler
- Bagte rodfrugter, vendt med honning
- Årstidens salat

VÆLG 2 DESSERTER

- Islagkage på kagebund
- Isroulade med vanilje- og chokoladeis, rullet med marcipan
- Tiramisu kage
- Chokoladetærte med vaniljeis og frugtpuré
- Pæretærte med vaniljeis og cremefraiche
- Osteinretning med druer
- Hjemmelavet lagkage
- Ostelagkage
- Stor frugtbuffet

Minimum 30 personer

325,-

PR. PERSON

