



Klassisk Buffet

Først

Små glas af dampet laks med syrlig creme fraiche, toppet med urtesalat.

Cremet tunmousse toppet med håndpillede luksusrejer.

Nybagt groft maltbrød & sprødt foccacia-brød med økologisk smør.

Derefter

Langtidsstegt kalveculotte

Sennepsglaseret skinke med honning & mørk øl

Klassiske cremede flødekartofler

Kold kartoffelsalat med nye kartofler, syrlig dressing & grønne urter

3 salater af frisk Torvegrønt efter sæsonen.

Hjemmelavet persillepesto & rørt hvidløgssmør

Til sidst

Hjemmelavet Jordbæris med nøddeknas

Små marcipantærter med årstidens frugt

Pris: 230 kr. pr. kuvert

Minimum 15 kuverter





Tilvalg

- ♥ Hjemmelavede velkomstsnavs 60 kr
- ♥ Farseret Kyllingebryst 30 kr.
- ♥ Hjemmelavede frikadeller 25 kr.
- ♥ Hjemmelavet nøddepaté (vegetarisk, gluten- & laktosefri) 40 kr.
- ♥ Chokolademousse med pistaciedrys 30 kr.
- ♥ Kyllingespyd & grøntsagsstænger med dip 30 kr.
- ♥ Natmad: Charcuteri & Unika ost med brød 85 kr.
- ♥ Natmad: Pulled Pork-Burgere 85 kr.
- ♥ Buffet uden dessert 200 kr./pers.
- ♥ Tilbehørspakke uden kød 95 kr/pers.

Prisen på tilvalg er pr. Person.

Tilkøb minimum 15 personer.

Nøddepatéen kan dog bestilles til 1 person.

