



Klassisk Buffet

Først

Små glas af dampet laks med syrlig creme fraiche, på bund af spæd salat.

Cremet tunmousse toppet med håndpillede luksusrejer & grønne spirer.

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

Derefter

Langtidsstegt kalveculotte

Sennepsglaseret skinke med honning & mørk øl

Klassiske cremede flødekartofler

Ovnbagte petitzkartofler med hjemmelavet sauce

3 salater af frisk Torvegrønt efter sæsonen.

Hjemmelavet persillepesto & rørt hvidløgsmør

Til sidst

Hjemmelavet Jordbæris med nøddeknas

Små marcipantærter med årstidens frugt

Pris: 295 kr. pr. kuvert

Minimum 15 kuverter





Tilvalg

- ♥ Hjemmelavede velkomstsnavs 60 kr.
- ♥ Farseret Kyllingebryst 35 kr.
- ♥ Hjemmelavede frikadeller 30 kr.
- ♥ Hjemmelavet nøddepaté (vegetarisk, gluten- & laktosefri) 45 kr.
 - ♥ Chokolademousse med pistaciedrys 35 kr.
 - ♥ Kyllingespyd & grøntsagsstænger med dip 35 kr.
 - ♥ Natmad: Charcuteri & Unika ost med brød 95 kr.
 - ♥ Natmad: Pulled Pork-Burgere 95 kr.
 - ♥ Buffet uden dessert 250 kr./pers.
 - ♥ Tilbehørspakke uden kød 110 kr/pers.
 - ♥ Buffet uden forret & dessert 195 kr/pers.

Prisen på tilvalg er pr. Person.

Tilkøb minimum 15 personer.

Nøddepatéen kan dog bestilles til 1 person.

