



Mad ud af huset

Buffeter

Buffet 1

Forret:

Tunmousse med rejer
Røget laks med spinatcreme
Røget landskinke med syltet løg og mayonaise

Hovedret:

Sæsonmarineret svinekam (rosmarin/ramsløg)
Rosastegt kalv med rodfrugter
Flødekartofler med porre
Råstegte kartofler med friske urter
Kraftig sky sauce
Salat på couscous og blomkål
Blandet salat
Dressing

Dessert:

Hjemmelavet vanilleis med chokoladebrownie
Gammeldags æblekage

Pris pr. pers. kr. 199,00

Buffet 2

Forret:

Tarteletter med høns i asparges
Varmrøget laks med peber og mayonnaise på bund af salat
Rejesalat med urter og dressing

Hovedret:

Rosastegt oksefilet
Braiseret svinekæber i øl og æble
Farseret kylling med tomat
Kartofler med persille og parmesan
Stegte kartofler med timian
Skysovs
Kålsalat med kerner
Blandet sæsonsalat
Urtdressing

Dessert:

Citronfromage med fløde
Islagkage

Pris pr. pers. kr. 249,00



Den kolde buffet

Æg og rejer
Røget hellefisk med syltede rødløg
Roastbeef med remoulade og ristede løg
Lun leverpostej med champignon og bacon
Rullepølse med rå løg og sky
Flæskesteg med rødkål, appelsin og syltede agurker
Ostefad (tre slags oste med druer og kompot)
Friskbagte boller, rugbrød og smør

Pris pr. pers. kr. 125,00

Brunch-buffet

Landskinke med syltede rødløg
Spegepølse med løg
Leverpostej champignon og bacon
Skæreost med peber
2 slags oste med druer og kompot

Mini æggekage med bacon
Brunchpølser
Varmrøget laks med dressing

Vaniljeyoghurt med musli
Pandekager med sukker og sirup
Frugt fad

Wienerbrød og kage
Friskbagte boller og rugbrød
Kaffe og the

Pris pr. pers. kr. 179,00



Tre retters menuer

Forretter:

Varmrøget laks

Tarteletter med høns i asparges

Tunmousse

Hovedretter:

Gl. dags oksesteg

Kalv stegt som vildt

Flæskesteg

Desserter:

Gl. dags æblekage

Islagkage

Citronfromage

Vælg 2 retter pr. pers. kr. 179,00

Vælg 3 retter pr. pers. kr. 229,00

Natmad (varm selv):

Hotdog buffet kr. 49,00

Mini pariserbøf kr. 49,00

Aspargessuppe kr. 49,00