

# SELSKABSBUFFET - FEBRUAR

## Forret:

Unghane terrine med krydderurter  
Røget tun med sauce tartar  
Tigerrejer i pancorasp på marineret romainesalat

## Hovedret:

Langtidsstegt kalvetykkam  
Dansk svinekam med peberbacon  
Quinoa bøffer  
Gratineret rodfrugt pie  
Ristede kartoffelbåde  
Grov kartoffelpuré med urter  
Tomatsalat med mozzarella  
Små salater med mango og saltede græskarkerner  
Kikærtesalat med agurk  
2 slags dressinger og diverse sprøde indslag  
Grøn pebersauce  
Hvidvinssauce

## Dessert på buffet:

Italiensk pana cotta med rosmarin og syltede bær  
Mørk brownie med karamelovertræk  
Ostebord med udvalg af husets forskellige oste

Kiks, hjemmebagt brød og økologisk smør

Pris: Minimum 25 couverter kr. 350,-

# SELSKABSBUFFET - SEPTEMBER

## Forret på tallerken:

Hjemmerørt skaldyrssalat med citron  
Kold laksesouffle med purløgscreme fraiche  
Røget svinemørbrad med peberfrugtpesto

## Hovedret på bufftet:

Krydderpaneret svinemørbrad  
Helstegt oksehøjrebsfilet  
Bagte rodfrugter  
Sprød salat med ærter og bacon  
Marineret pastasalat  
Græsk salat med feta  
Div. sprøde salattilbehør  
2 slags dressinger  
Pandestegte skivekartofler med urter  
Kartoffelgratin med fløde  
Estragon flødesauce  
Rødvinsauce

## Dessert på bufftet:

Blommetrifli med portvin og hvid mousse  
Brownie med hasselnød topping  
Ostebord med udvalg af husets forskellige oste

Kiks, hjemmebagt brød og økologisk smør

Pris: Minimum 25 couverter kr. 350,-

# SELSKABSBUFFET - OKTOBER

## Forret på tallerken:

Røget krondyr kølle med spinatmousse  
Rørt ørreeds salat med friske krydderurter  
Kold bagt torskefilet med gremolata

## Hovedret på bufftet:

Rosa stegt gourmet kalvefilet  
Provencekrydret svinekam  
Fløderistede kål og rodfrugter  
Hvedekernesalat med frisk salsa  
Sprød grøn mixed salat med emmentaler  
Marineret spidskålssalat med pære  
Div. sprøde salattilbehør  
2 slags dressinger  
Krydderstegte kartofler  
Gratineret kartoffelkage  
Champignon creme  
Kalve skysauce

## Dessert på bufftet:

Vanilje crème brulée  
Fragilite kage med havtornfromage  
Ostebord med udvalg af husets forskellige oste

Kiks, hjemmebagt brød og økologisk smør

Pris: Minimum 25 couverter kr. 350,-

# SELSKABSBUFFET - NOVEMBER

## Forret på tallerken:

Håndrørt tunmousse med citron  
Flødestuede svampe/rosmarin med brødcrouton  
3 slags tapaspølser med aioli og pesto

## Hovedret på bufftet:

Helstegt gourmet kalvetykkam  
Rosa højrebsfilet  
Ristede vinterurter  
Marineret rissalat med peber  
Coleslaw  
Blandet grøn salat med æbler  
Div. sprøde salattilbehør  
Flødekartofler med gulerod  
Pandestegte kartofler med skræl  
Whiskysauce tilsmagt med fløde  
Svampecreme  
2 slags dressinger

## Dessert på bufftet:

Chokoladetærte med limetop  
Hvid chokolademousse med rabarberkompot  
Ostebord med udvalg af husets forskellige oste

Kiks, hjemmebagt brød og økologisk smør

Pris: Minimum 25 couverter kr. 350,-