

SELSKABSBUFFET - MARTS

Forret:

Røget vildsvin fra Klosterheden med krydret mayonnaise
Rimet torsk med fennikelsalat
Koldrøget lakseroulade med urte creme fraiche

Hovedret:

Helstegt kalveculotte
Hønningstegt skinkesteg
Stegte falafelboller med kommen
Bagte kartoffeltoppe med friske krydderurter
Ristede små kartofler
Grønsags souffléer med broccoli og creme fraiche
Små salater med bagte marinerede rodfrugter
Marinerede, dampede tortellini med spinat og parmaflager
Sæsonens grønne salat
2 slags dressinger og diverse sprøde indslag
Kalve skysauce
Anis/lakrids flødesauce

Dessert på bufftet:

Rådhuspandekager med orange sauce og nøddedrys
Rabarberkompot med hvid chokolademousse
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,-