



DEN GRØNNE BUFFET

Krustader med krydderurtehummus og saltet æggeblomme

Krustader med kimchi og tørret tomat

Sprød tortilla med krydret ratatouille

Ris-tapioka chips med misodip

Wrap med chili-bagte beder, peberdressing og friteret grønkål

Grillet rødkål glaseret i miso og saltede, ristede spanske mandler

Glaserede gulerødder med vores honning, brunet smør og salvie

Selleri i lag med Høgelundgaard-ost og løg

Tærte med rødløg, porrer og Vesterhavsost

Focaccia med vores henkogte tomater, hvidløg og timian

Salat med bagte blå og røde kartofler, tahindressing og ristede solsikkekerner

Rustik salat med hjertesalat, syltede squash, feta og croutons

Dessert

Chokolade mazarin med pærer, hvid chokoladecreme, kandiseret chokolade og vaniljeis

350 kr. pr. person

Kan suppleres med godt kød, f.eks. langtidsstegt kalveculotte fra Himmerland

45 kr. pr. person

Fra 20 personer. Kan den laves til mindre antal. Kontakt os for nærmere info

Maden er anrettet på fade og i skåle lige til at sætte på bordet.

Retur service skal være rengjort.

Buffeten kan ændre sig i forhold til sæson og vareudbud

ESSENS GAARDEN

jordnær - smag - hygge