

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

---

TILKØB

Dessert

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

Kød

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

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