

VÆLG SELV BUFFET

Der skal vælges min. 6 retter og min antal er 12 personer

Der medfølger altid krydderurtedressing, grønkålspesto, rigtig god sauce og godt brød

☐	1.	Røget kuller i rygeost og god mayonnaise med sprøde flager	38 kr.
☐	2.	God skinke med humus og parmesan	48 kr.
☐	3.	Håndpillede rejer med hjertesalat og tomat/cognac dressing	58 kr.
☐	4.	Porre-løg tærte med koldrøget laks	48 kr.
☐	5.	Carpaccio af torsk med grønne salater og croutons	48 kr.
☐	6.	Skærising roulade med håndpillede rejer og hummer chips	58 kr.
☐	7.	Vol-au-vent med krabbe og jomfruhummersalat	78 kr.
☐	8.	Grillet lyssej med kartoffel og krydderurtesmør	48 kr.
☐	9.	Langtidsstegt kalveculotte i krydderurter og hvidløg	88 kr.
☐	10.	Morkelfarseret kyllingebryst	78 kr.
☐	11.	Økologisk nakkekam i hvidløg og salvie	68 kr.
☐	12.	Farseret havtaske i sprød butterdej med svampe	98 kr.
☐	13.	Hvidløgs kartofler stegt i andefedt og timian	28 kr.
☐	14.	Kartoffeltærte med tørsaltet bacon og Vesterhavsost	48 kr.
☐	15.	Bagte rodfrugter og kartofler i spicy honning glasering	38 kr.
☐	16.	Stegte gulerødder i brunet smør og salvie	38 kr.
☐	17.	Marineret kartoffelsalat med god olivenolie og feta	48 kr.
☐	18.	Rustik salat med rød kål, ristede kerner og syltede søde løg	48 kr.
☐	19.	Spidskålssalat med agurk, dild og salt mandler	38 kr.
☐	20.	Æble og hvid chokolade, vanilje creme, crumble af mandler og kandiseret chokolade	58 kr.
☐	21.	3 stk gode danske oste med knækbrød og sødt/syltet	78 kr.
☐	22.	Dobbelt mazarin chokoladekage med karamel, brombærsauce og vaniljeis	68 kr.

Buffeten kan ændre sig i forhold til sæson og vareudbud