



Middagsbuffet A

Kold fiskeanretning med dampet fisk, dressing, rejer og krebschaler
Røget dyrekølle med flødestuvet spinat
Lun butterdejsskinkestang
Lun rosastegt kalveculotte
Små stegte timiankartofler
Barbecuesauce.
Blandet salat og tomatsalat med løg og feta
Ostelagkage eller kagebord
Flûtes og smør

Pris fra 20 kuverter

kr. 210,00

Pris fra 10 kuverter

kr. 230,00

Middagsbuffet B

FORRET:

Dampet rødtungerulle, anrettet på salat med dilldressing, rejer og grøn asparges (portionsanrettes)
Laks og urter indbagt i butterdej
Flûtes og smør

STEG:

Lun rosastegt kalveculotte
Lun lammekølle, stegt med hvidløg og persille
Fransk kartoffelgratin
Tomatsalat med ristede pinjekerner og frisk basilikum
Blandet salat
Fetaost, oliven og soltørrede tomater

DESSERT:

Chokolade brownies med hjemmelavet vanilleis og pistaciesauce
Mandelmarengskage med hindbærcreme

Pris fra 20 kuverter

kr. 229,00

Pris fra 10 kuverter

kr. 249,00