



## BUFFET

### SAMMENSÆT SELV DEN HELT RIGTIGE BUFFET TIL JERES FEST

Vores buffet er altid anrettet og pyntet op på store flotte fade eller brædder, tilpasset det antal i er – og lige klar til at sætte på buffet bordet... Dog er varme stege hele - og skal sættes frem på et spækbræt, så gæsterne kan skære af den efterhånden.

Ønskes én af retterne kuvertanrettet til forret – så gør vi gerne det for en mépris på 15,- kr. pr. kuvert

Skulle i selv have en god idé, er vi selvfølgelig meget åbne for dette.

#### DE KOLDE ANRETNINGER

- **Lyngrillet tun m/ sort sesam** - enkelt anrettet med wasabi rogn, tangsalat, sort sesammarinade & ingefærcreme.
- **Den klassiske kolde laks** - pyntet med et væld af rejer, æg, kaviar & asparges samt sauce verte.
- **De populære pandekager** - rullet med grønt og en lækker krebshealesalat.
- **Vores varmrøget laks** - anrettet med syltede artiskokbunde fyldt med krydderurtesauce & soltørrede kryddertomater.
- **Hellefisk fra egen rygeovn** - lækkert anrettet med hasselnødder, flødepeberrod, dild & jordbær.
- **Ny nordisk laksetapas** - ferskrøget laks i roser, mousse i artiskok, lakserogn og dildgravad på ny kartoffel m/ sennepscreme. Anrettet i én skøn forvirring på sprød salturt med vagtelæg & røget flagesalt.
- **Vitello Tonnato** - rosastegt kalvefilet anrettet på kold tunsauce med soltørrede kryddertomater, kapersbær & krydderurter.
- **Thaiinspireret rødspætteruller** - dampet med syltet ingefær og anrettet på salturt med sweet chili, forårsløg & peanuts.
- **Variation over røget fisk** - skiver af røget laks, tun & helleflynder rullet om en frisk rygeostcreme & sprød salturt og pyntet op med spiselige blomster.
- **Dyrekølle fra egen rygeovn** - tyndt skåret men rigeligt af det og lækkert anrettet på babygrønål med smuldret blue cheese, soltørrede tranebær, pekannødder samt friske dadler & figner.
- **KyllingKarrySalat** - nykogt kylling i en cremet karrydressing med sæsonens bedste æbler & avokado. Anrettet med ærteskud og vores hjemmerøgede bacon.
- **Carpaccio med strejf af hjemmelavet pesto** - anrettet med friskhøvet parmesan, ristede pinjekærner & frisk basilikum.
- **Andebryst fra egen rygeovn** - anrettet på babysalater med mandler, pistacier, abrikos & tranebær marineret i honning & balsamico.
- **Kylling á la Cæsar** - groft plukket romainesalat m/ grillet kyllingebryst, parmesanflager, ovnbagte cherrytomater & vores hjemmerøgede bacon samt brødcroutoner og den klassiske cæsardressing.
- **Italiensk tapas fad "anti pasti"** - ægte italienske lufttørrede pølser, parma-skinke, mortadella, bresaola & parmesan i en flot anretning med marinerede hvidløg, fyldte chilifrugter, grillet artiskok & gode oliven.

#### VARME STEGE

... Der kan vælges én slags tilbehør pr. varme ret

##### STEGE:

- **Kalvelår** - stegt med vores egen BBQ
- **Rosastegt oksefilet** - med eller uden pesto
- **Stegt kalvecülotte** - marineret m/ hvidløg, urter & soya
- **Indbagt svinemørbrad** - med krydret fars
- **Skinke** - røget og indbagt eller kogt og glaseret
- **Svinefilet** - marineret m/ orange, nødder & sirup
- **Kamsteg stegt som vildt** - med urter & bacon
- **Satay kalkunbryst** - helstegt m/ peanutglasering
- **Lammekølle** - kun m/ skankebenet og stegt m/persille & hvidløg
- **Små vildtbøffer** - af kronhjort & bacon m/ svampe & tranebær
- **Kyllingebryster** - stegt m/ tapenade & bacon

##### TILBEHØR:

- **Små nye kartofler** - saltbagte m/ pil samt sauce af stegen
- **Flødekartofler** - klassiske eller tomatiseret m/ ost
- **Kartoffeltærte** - m/ urter og svampeflødesauce
- **Pestokartofler** - bagt m/ vores egen grønne pesto & parmesan
- **Rodfrugter** - ovnbagt m/ citronolie & chiliflager
- **Broccolisalat** m/ æble, løg, tranebær & pinjekærner
- **Rødbedesalat** m/ rucola, pære & pinjekærner
- **Tomatsalat** m/ frisk basilikum, mozzarella & balsamico
- **Vandmelonsalat** m/ rucola, salatløg, feta, jordbær & kerner
- **Grov kålsalat** m/ kærner, nødder, frisk figen & dadel
- **Pastasalat** m/ majs, courgette, forårsløg & soltørrede tomater
- **Glaskålsalat** m/ fennikel, honning, græskarkærner & blåbær
- **Grøn bønnesalat** m/ frisk estragon, parmesanflager, ristede mandler & bacon
- **Sort quinoa** på babyspinat & frisé m/ syltede rødløg, agurk, feta & edamamebønner
- **Avokadosalat** på hjertesalat m/ kiwi og sort sesam marinade

#### Lidt sødt til slut

- **Ostebræt** - gode oste på den "rigtige" måde. Rustikt anrettet med små oliven, honningmarineret abrikos samt vores lækre dessertpesto af tørrede bær & nødder.
- **Eksotiske frugter** - flot udskåret og lagt op med jordbær dypet i chokolade & nødder.
- **Marcipanbagt tærte** - med chokolade, vaniljecreme og et væld af friske bær.
- **Key Lime cheesecake** - på bund af peanuts og med pure af mango & passionsfrugt på toppen.
- **Fransk citrontærte** - med marengs, urter, blomster & brændt hvid chokolade
- **Chokoladelagkage** - lagt i lag med orangecreme og sprøjtet op med chokolademousse.
- **Italiensk Tiramisu** - med kakaodrys & frisk kiwifrugt.

#### FORSKELLIGT FRISKBAGT BRØD & SMØR

Følger altid med til vores buffeter

**VÆLG MINDST 5 RETTER FOR 295,- KR. PR. KUVERT**  
(MIN. 15 KUVERTER)

**HEREFTER 29,- KR. PR. EXTRA RET**

Vi anbefaler en god blanding – så der er lidt for enhver smag  
Vælg ikke mere end 2 varme stege (dog ved 8 retter eller flere - evt. 3 stege)