

Pluk buffet ud af huset

Buffeten kommer helt klar, varm og frisk, lige til at sætte på bordet. Du skal blot skære okse og kalvekødet, hvis du har valgt dette 😊

I kan vælge:

4 slags kød – 3 salater – 2 kartofler – 2 saucer – 1 x dessert

Brød og smør er inklusiv.

Kød.

- Helstegt oksefilet med hvidløg, flagesalt og rosmarin
- Helstegt kalvefilet med flagesalt, hvidløg og timian
- Ovnbagt helside laks med cremet krabbesalat, citron og dild
- Rødvinsbraiseret svinekæbe i kraftig rødvinsglace med stegte rodfrugter
- Langtidsstegt oksecuvette Black Angus m/ rosmarin, timian og hvidløg
- Grillet unghane med mozzarella og rød peber
- Klassiske frikadeller

Varmt tilbehør.

- Smørstegte kartofler uden skræl m/ persille
- Ovnstegte kartofler med salt og krydderurter
- Flødekartofler med paprika, gratineret med ost
- Kartoffelkompot med forårsløg, bacon og smør

Salater.

- Tabbouleh salat m/ mynte, persille, rød peber, agurk, løg, bulgur, tomat og granatæble
- Græsk salat med grøn peber, tomat, agurk, oliven og blokfeta
- Broccoli salat med rosiner, rødløg, bacon, solsikkekerner og dressing
- Melonsalat med edamame bønner, ananas og mynte samt granatæble kerner
- Spicy cremet pasta salat med ærter, rød peber og agurk

Saucer.

- Rødvins timian sauce
- Bearnaise
- Pebersovs
- Svampesovs

Desserter.

- Panna cotta med friske bær, vaniljeskum og krokant
- Hvid chokolademousse m/ citrus skum, passionsfrugt coulis, bær og krokant
- Citrus fromage med flødeskum toppet med mørk chokolade og friske bær
- Klassisk Tiramisu

Pris pr. person kr. 349,-

Hvis der er noget som du savner eller vil bytte ud, så lad os endelig vide det, så vi rammer lige præcis dit ønske, om den perfekte luksusbuffet 😊