

# Køkkenchefens buffeter

## Buffet 1

- Serrano skinke anrettet på hjertesalat vendt i hyldeblomsteddike hertil urtemayo
  - Gule & røde sherrytomater vendt med rødløg, chili og ingefær toppet med basilikum & Tebstrup gedeost
  - Spidskålssalat vendt med æbler & tranebær tilsmagt med citron
  - Melonsalat vendt med sugarsnaps toppet med feta & cashew nødder
  - Helstegt kalveculotte med rødvinssauce
  - Svinefilet marineret i chili og oregano
  - Bagte, petit kartofler vendt med chili kørvel & skalotteløg
  - Pommes fondant braiseret i andefedt
  - Hjemmebagt foccacia brød & smør
  - Chokoladetrøffel anrettet med marinerede bær & krystalliseret, hvid chokolade
- 295 kr. per person

## Buffet 2

- Hjemmerøget laks anrettet med krydderurtesalat hertil urtedressing
  - Rustikbagt rodfrugtsalat vendt med akaciehonning, sesam & krydderurter
  - Pastasalat med forårsløg & semidried tomater vendt med pesto
  - Broccolisalat med røde æbler & tranebær vendt i æblevinaigrette
  - Helstegt kalvefilet hertil portvinsglace
  - Pestobagt unghanebryst
  - Pommes anna med skalotteløg & timian
  - Bagte petit kartofler vendt med chili kørvel & skalotteløg
  - Hjemmebagt foccacia brød & smør
  - "Key lime pie" kiksebund med frisk/syrlig creme toppet med marengs
- 329 kr. per person

## Buffet 3

- Røget torsk anrettet med smilende æg, purløgsmayo, krydderurtesalat & rug
  - Blomkålscrudite med røde æbler, karse & citron
  - Bønnesalat vendt med sesamololie, sesam & krydderurter toppet med feta & friske bær
  - Grønkålssalat vendt med citron, frisk ananas & ristede pinjekerner
  - Langtidsstegt okseculotte stegt med timian hertil timiansky
  - Unghanebryst stegt med citron og timian
  - Pommes rissollées toppet med persille
  - Hasselbagte kartofler toppet med hasselnødder
  - Hjemmebagt foccacia brød & smør
  - Vanilje panna cotta tilsmagt med citron anrettet med friske bær & crumble
- 295 kr. per person

## Klassisk buffet

- Marinerede sild med rødløg og capers
  - Karrysild med capers og løg
  - Hjemmegravet laks med peber, dild, koriander og citron hertil sauce verte dressing
  - Æg og rejer med hjemmelavet mayonnaise
  - Lun leverpostej med sprød bacon og stegte svampe
  - Fiskefilet med citron og hjemmerørt remoulade
  - Hjemmelavede frikadeller med hjemmesyltet agurk
  - Confiterede andelår
  - Sylte med dijonsennep og hjemmesyltede rødbeder
  - Tarteletter med høns i asparges toppet med persille
  - Æbleflæsk tilsmagt med timian hertil stegt flæsk
  - Svinemørbrad i champignons sauce
  - Stegt medisterpølse med dijonsennep
  - Glaseret skinke med stuvet spinat
  - Flæskesteg med sprød svær & rødkål
  - Hjemmelavet sprød rødkål
  - Hvide kartofler
  - Brunede kartofler
  - Skysauce
- Hertil medfølger hjemmebagt lyst og mørkt brød samt fedt og smør
- 4 retter 125 kr.
  - 6 retter 185 kr.
  - 8 retter 225 kr.



Alle Køkkenchefens buffeter kun ved forudbestilling 2 hverdage før

Menupris til børn under 12 er minus 50%. Børn under 3 år gratis



# Tapas buffeter

## Italiensk Tapasbuffet

Carpaccio af oksefilet anrettet med svampemayo & ristede bøgehatte

Salami ventricina anrettet med grillet artiskokker

Langtidsstegt kalveculotte stegt med parmaskinke & salvie

Bagte peberfrugter, grillet squash, oliven, pecorino i olie, semidried tomater & grissini

Tomatsalat med mozzarella & basilikum

Pastapenne vendt i olivenolie med semidried tomater og friske urter

jemmebagt foccaciabrød & smør

Tiramisù

285 kr. per person

## Spansk Tapasbuffet

Hvidløgstegete tigerrejer

Serrano med friske figner

Chorizo

Blåmuslinger dampet i hvidvin med fennikel, hvidløg & urter

Krydrede oksekødboller i spicy tomat sauce

"Pimientos de Padrón" stegte peberfrugter

Tomatsalsa anrettet på ristet brød

"Patatas braves" stegte kartofler serveret med aioli

Oliven, manchego i olie, soltørrede tomater og spansk knækbrød

Hjemmebagt foccaciabrød & smør

Anrettet i skåle på bordet

285 kr. per person

## Græsk Tapasbuffet

Græske kødboller tilsmagt med hvidløg

Langtidsstegt lammekølle smurt med løg og persille

Grillet, krydret kylling på spyd

Tzatziki

Grillet squash rullet om gedeost vendt med yoghurt & tilsmagt med citron

"Græsk salat" agurk, tomat, rødløg, oliven & feta

"Spanakopita" Græsk spinattærte

Hjemmebagt fladbrød & smør

"Loukoumades" græske æbleskiver toppet med honning, kanel & hakkede valnødder

285 kr. per person



Alle special buffeter kun ved forudbestilling 2 hverdage før

Menupris til børn under 12 er minus 50%. Børn under 3 år gratis