

Luksus – buffet

Minimum 10 couverter

Vælg selv om forretterne skal anrettes på tallerkner eller fade...

1. Røget kalkunbryst med asparges, melon og brøndkarsecreme.

Flutes og smør.

Skinke og Oksetyndsteg.

Hertil serveres marinerede kartofler, mixet salat, pastasalat med

Grøntsager samt møllehjul og smør.

Brie med frisk frugt.

Kr. 160.00

2. Lakseterrin garneret med krebs og rejer, serveret med Aidadressing. Flüte og smør.

Farseret kalkun og højreb.

Serveres med kold kartoffelpaté, mixet salat, marinerede

Grøntsager og hjemmebagt brød.

Brie, Saga, rugkiks og frug

Kr. 168.00

3. Marineret laks pyntet med hummerhaler, Hertil serveres Sauce verte, flütes og smør

Kold ørredsouffle med muslinger.

Små frikadeller og oksehøjreb. Serveres med kold kartoffel-Salat, salatbord, dressing, brød og smør.

Saint Abray, brie, frugt og kiks

Kr. 175.00