

## **KOLDE BORDE**

### **Minimum 10 personer**

*(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)*

#### **Koldt bord á kr. 299,-**

*2 slags sild,  
lun fiskefilet med citron og remoulade,  
ferskrøget laks,  
hjemmelavet hønsesalat med karse,  
lun ribbenssteg med rødkål,  
lune deller*

#### **Stort koldt bord á kr. 379,-**

*3 slags sild,  
rejer med citron og mayonnaise,  
lun fiskefilet med citron og remoulade,  
fersk røget laks,  
hjemmelavet hønsesalat med karse,  
lun ribbenssteg med rødkål,  
lune deller,  
og lun mørbradbøf med surt*

#### **Luksus stort koldt bord á kr. 429,-**

*3 slags sild,  
rejer med citron og mayonnaise,  
lun fiskefilet med citron og remoulade,  
fersk røget laks,  
røget ål med røræg,  
hjemmelavet hønsesalat med karse,  
lun ribbenssteg med rødkål,  
lune deller,  
lun mørbradbøf med surt,  
og frugtsalat*

#### **Osteanretning á kr. 69,-**

*Som supplement til de kolde borde.*

*Vesterhavsost m/ rabarbercompot og rugkiks*

#### **Gammeldags æblekage á kr. 49,-**

*Som supplement til kolde borde- skal forudbestilles*

*Serveret med portvinsmakroner, sukkerrasp, flødeskum og ribsgelé*

*Vi har også en stor smørrebrødsseddel*

## **BUFFETER**

### **Minimum 25 personer**

*(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)*

#### **Buffet nr. 1 á kr. 349,-**

*Salat med babyspinat og pluk af varmrøget laks fra egen røgeovn, Citron/timian marineret kylling, Langtidsstegt kalvecuvette med krydderurter, Salat af spidskål, ristede mandler, appelsin og råsyltede tranebær, Landsalater vendt med melon, agurk, syltede løg og sprøde kerner, Pasta vendt med soltørrede tomater og friske urter, Stegte asparges med syltet gulerod og rødløg, Sprød mix kålblanding marineret i spicy dressing, Smør ristede nye gourmetkartofler, 3 slags dressinger, Godt brød og smør. Gammeldags æblekage med portvinsmakroner, sukkerrasp, flødeskum og ribsgele*

#### **Buffet nr. 2 á kr. 399,-**

*Varmrøget laks på båndpasta, Hvidvinsdampede muslinger, Rejer vendt i olivenolie og agurk, Oksefilet af dansk kødkvæg stegt med salvie, parmaskinke og pecorino, Passions- og chilimarineret svinekam, Lime- og citrongræsmarineret kalkunbryst, Grillede grønne asparges med forårsløg, Bønne/bacon-salat med chalotteløg, Sojastegte champignons, Stegte østershatte, Saltbagte nye danske kartofler samt 3 slags dressing, Godt brød og smør. Hjemmelavet fragilitékage lagt sammen med skovbærcreme  
(Vi kan tilbyde tilkøb af skysauce á kr. 29,- pr. kuvert.)*

#### **Buffet nr. 3 á kr. 429,-**

##### **(Udendørs Grillbuffet)**

*Helstegt pattegris, Helstegt oksehøjreb og 2 slags Grill pølser. Citronmarineret sommersalat af spidskål m/ ristede mandler appelsin og råsyltede tranebær, Tomatsalat, Kartoffelsalat, Coleslaw, Bønne/bacon salat, Pasta med persille pesto, 3 slags dressing, Godt brød og smør. Hjemmelavet jordbærtærte med marcipankant og vaniljecreme*

#### **Buffet nr. 4 á kr. 269,-**

##### **(Receptionsbuffet)**

*2 stk. Vol-au-vent med røget Laksemoussé, 2 stk. Spanske kødboller, 2 stk. Roastbeef m/ peberrod og remoulade, 2 stk. Pølser i svøb, 2 stk. Barbeque-kyllingevinger, 2 stk. And a la moutarde, Grøntsags-sticks, 2 slags ost, Brød og smør*