

Buffet:

Forslag 1: 168,-

Små lakseroser m/nudelsalat - Grøntsagstærter - Ostegratineret spidskål - Cocktail tomater bagt m/mozzarella og spegeskinke - Spændende salat m/tilbehør - Timian-/rødvinsmarineret nakkefilet - Herregårds glaseret skinke - Flødekartofler - Hjemmebagt brød og smør.

Forslag 2: 198,-

Varm røget laks m/basilikum creme - Grøntsagsroulade - Pasta m/pesto og parmesanflager - Broccolisalat - Spændende salat m/tilbehør - Kylling m/soltørrede tomater i flødesauce - Rosastegt oksefilet - Bagt pillekartofler i fad - Små kartoffelrøsti m/krydderost og spegeskinke - Hjemmebagt brød og smør.

Forslag 3: 208,-

Italiensk inspireret: Spidskålsroulade m/kylling - Tomatsalat m/feta - Grøn salat m/figner og bønner - Risotto m/bacon og stegte rosenkål - Langtidsstegt kalveslice i rødvin/tomat sauce - Bagt oksekød m/låg af kartoffelmos - Italiensk kartoffelsalat m/pesto - Små sesambagte pillekartofler - Hjemmebagt brød og smør.

Forslag 4: 218,-

Torskeloins m/græskarpuré og urter - Bagte mixede tomater - Salat m/grønne tomater - Spændende marineret salat - Kyllingfilet i bacon - Rødvinsbraiserede svinekæber - Små pestokartofler - Twistet kartoffelsalat - Frugtfad - Chokolademousse i bambusblad - Hjemmebagt brød og smør.

Forslag 5: 298,-

Grillet lun hønsekød på salatbund og mango chutney-dressing - Små ruller m/serranoskinke og melon - Hel varmrøget laks m/urtedressing - Chili-/vaniliemarineret skinke - Rosastegt oksemørbrad - Timiansauce tilsmagt med dijon-sennep - Kartoffler m/skræl i svøb af olier og krydderier - Spændende salater m/tilbehør og dressinger - Marinerede grøntsager bagt i ovn - Kartoffelkage m/marzipan og cremefrøis - Lun æblesuppe m/ristet nødder - Chokolademousse m/Baileys - Hjemmebagt brød og smør.

Dessertbuffet: 70,-

Til kaffen tilbydes een slags kage og een slags is.

Tapasbuffet: 158,-

7 små lækre tapasanretninger m/brød og smør.

Brunch: 199,-

Scramble eggs m/bacon og pølser - Pandekager m/sirup - Røget spegepølse - Lun leverpostej - 2 slags oste - Marmelade - Frugtfad - Kage - Brød og smør - Kaffe/The og juice.

For alle buffetterne: 15 personer.

OBS: Der er altid mulighed for at ændre i buffet forslagene.