



VÆLG SELV-BUFFET

Vælg mellem 2- eller 3-retters buffet

2-retters buffet indeholder:

2 slags kød - 2 slags salat - 1 slags kartoffel - 1 slags sauce - brød og smør - 1 slags dessert

3-retters buffet indeholder:

2 forretter - 2 slags kød - 2 slags salat - 1 slags kartoffel - 1 slags sauce - brød og smør - 1 slags dessert

Få ekstra retter på din buffet (tillægspris per kuvert)

Ekstra forret	kr. 35,-	Ekstra kartofler	kr. 15,-	Ekstra salat	kr. 20,-
Ekstra kød	kr. 25,-	Ekstra saucer	kr. 10,-	Ekstra dessert	kr. 35,-

Forretter

Vælg mellem nedenstående forretter

Hjemmelavet tunmousse pyntet med rejer og ærter, små salater, hjemmelavet Thousand Island-dressing og citron
 Peberrøget laksefilet med hjemmelavet basilikumsmayo, babysalater, pestomarinerede krebsehale og laksekaviar
 Spansk inspireret rejefad med syrlig avocado, hjemmelavet Thousand Island-dressing, citron og friske krydderurter
 Koldrøget gourmet lakseskiver med ristede rugbrødscoutoner, sprøde ærteskud, bulls bloodsalat, radiser og syrlig rygeostcreme
 Grillspyd med marinerede scampirejer med chilimarineret papajasalat, frisk koriander, sprød hjertesalat og poppede græskarkerner
 Klassisk indbagt bakkuld med butterdej, spinat, ægroyal og koldrøget torsk, dertil sauce verte og sprøde salater
 52° laksefilet - sukker og saltbagt laksefilet, friske rejer, farverige salater, pynt og hjemmelavet dressing
 Antipastaplanke med spændende italienske pølse og skinkespecialiteter, hjemmelavede tapanader og syltede grøntsager
 Quiche Lorraine - mørdejstærte med lufttørret skinke, gode oste og karamelliseret løg
 Knoldselleri-carpaccio med hjemmelavet pesto, røgede skiver af svinemørbrad, soltørrede tranebær og balsamicoglace
 VitelloTonnato - Skiver af kalvefilet med hjemmelavet tunmayonnaise, friterede capers, syltede Bretagne-løg og grillet løg grisini
 Karrymarineret hønsesalat med sprødstegt bacon, ananasskiver og farverige salater
 Klassisk cæsarsalat med stegte kyllingefileter, romainesalat, hjemmelavet parmesandressing, sprøde croutoner og frisk stegt bacon

Salater

Vælg mellem nedenstående salater

Salatbar med 6 slags friske grøntsager, sprødt topping og hjemmelavet hvidløgsdressing
 Marineret rødkålssalat med appelsinstykker, peanuts, mørk balsamici, akaciehonning og persille
 Broccolisalat med creme fraiche dressing, kogt pasta, sprødstegt bacon, og spændende grøntsager
 Marineret rissalat med gurkemeje, skinkejulienne og farverige grøntsager og chilimarinade
 Fransk hønsesalat marineret med olivenolie og hvid balsamico letkogte rodfrugter og hakket persille
 Cruditésalat af blomkål og æbler med citron og honningvinaigrette, kørvel og soltørrede tranebær
 Marineret pastasalat med farverige grøntsager krydderurtevinaigrette, taggiascheoliven og syltede hvidløg
 Grøntsagscrudité med friske krydderurter, råmarinerede grøntsager og sprøde salater
 Bøftomat og mozzarellasalat med hjemmelavet pesto, ristede pinjekerner, salatløg og frisk basilikum
 Hvedekernesalsa med frisk hakket koriander, limesaft, tomat & squashtern, kogte røde kidney bønner og olivenolie
 Marineret grøn bønnesalat med hakkede nødder, hvidløg, hakket bredpersille samt soja og ingefærmarinade
 Asiatisk inspireret salat med kogte nudler og sur-sød chilimarinade, spændende asiatiske grøntsager, ristede sesam og cashewnødder
 Nordafrikansk couscoussalat med frisk koriander, spicy harissamariande, hakkede tomater, agurker samt kikærter og friske krydderurter
 Fragilitéroulade med 2 slags sorbet og vaniljeis - dertil frugtpuré, chokoladesnirkel og friske frugter

Kød

Vælg mellem nedenstående kødretter

- Stegt herregårdsskinke med lynghonning og 3 slags peber
- Letrøget nakkefilet stegt med hjemmelavet barbercuemarinade
- Grillstegt sprængt svinefilet med herbes d'provence
- Langtidstegt kalkunporchetta med knust sort peber og kraftige krydderurter
- Amerikansk oksecuvette smurt med grov sennep, havsalt og frisk timian
- Rosastegt braiseret irsk lammekølle fyldt med friske krydderurter og kinesisk hvidløg
- Grillstegt saftigt kyllingebryst smurt med hjemmelavet spicy rød karry
- Rosastegt sødmælks-kalveculotte smurt med tapanade af syltede grønne Madagaskar-peber
- Braiseret amerikansk oksespidsbryst med havsalt, knust sort peber og laurbær

Kartofler

Vælg mellem nedenstående kartofler

- Bagte kartoffelsalat med friske krydderurter, citron, rødløg og fed creme fraiche
- Små kartofler stegt i andefedt, vendt i havsalt og persille
- Løgstuede kartofler med snittede porrer, frisk timian og creme fraiche
- Hjemmelavede bådkartofler kogt og stegt 2 gange med hjemmelavet amerikansk inspireret dry rub
- Flødekartofler af Sava-kartofler med frisk rosmarin, 38 % fløde og knust kinesisk hvidløg
- Wasabi-kartoffelsouffle drysset med parmesan og ristet pankomel
- Klassisk kartoffelsalat af gode kartofler med hjemmelavet karrydressing, purløg, radiser og agurk
- Marineret kartoffelsalat i olivenolie, hvid balsamico, cruditégrøntsager og friske krydderurter
- Små råstegte kartofler med hjemmelavet amerikansk inspireret dry rub

Saucer

Vælg mellem nedenstående saucer

- Rødvinsauce med god oksesky, balsamico, rødvin, bacon, løg og fløde
- Svampesauce med friske svampe efter årstiden, hvidvin, timian, hvidløg, fløde og hønsefond
- Soja- og ingefærsauce lavet på hønsefond, fløde, frisk revet ingefær og soja
- Urte-bearnaisesauce lavet på friske grøntsager, fløde og frisk estragon
- Mild pebersauce lavet på kalvefond, fløde og knuste syltede grønne Madagaskar-peber
- Whiskysauce med BBQ-relish, paparika, rosmarin og fløde
- Flødelegeret sennepssauce lavet på hønsefond og kraftig dijonsennep med sennepskorn

Desserter

Vælg mellem nedenstående desserter

- Hjemmelavet Isbombe med 2 slags flødeis, chokoladepynt, flødeskum, pyntefrugt og bærcoulis
- Hindbærmousse med fragilitébund, broken gel af hindbær, flødeskum og chokoladesnirkel
- Sprød mørdejstærte med kranskekage, hvidchokolademousse med appelsinsmag, friske frugter efter årstiden
- Chokoladebrownie af 70 % mørk belgisk chokolade med chokoladeganache, friske bær og hakkede valnødder
- Fragilitéroulade med vaniljeis, solbærsorbet og appelsinsorbet, chokoladepynt, pyntefrugter og bærkompot
- Klassisk citronfromage med lind flødeskum og hakkede chokoladestykker
- Klassisk tiramisu med espresso, kakao, cremet mascarpone og ladyfingers
- Æbletærte med marcipan, ristede mandler og vaniljecremefraiche
- Luftig chokolademuffin med chokoshine, frysetørrede hindbær og flødeskum

Maden leveres af:



Den Røde Okse