

SÆSONENS BUFFET

Kuvertpris kr. 235,- i forbindelse med arrangement eller mødepakke

Hovedret

Grillstegt (mørbrad) af okseskulder med hvidløgsbagt græskarpuré og saltbagte græskarkerner

Braiseret unghane fra Hopballe Mølle i citron og estragonsauce

Små stegte kartofler med frisk rosmarin og store kinesiske hvidløg

Marinerede rødbedesalat i mørk balsamico og honningvinaigrette, ristede hasselnødder og sprøde salater

Langtidsbagte rustikke rodfrugter vendt i andefedt og bredpersille

Dessert

Syrlig citrontærte med mørdejsbund, brændt marengs og vanilje, dertil citronsorbet med timian

Tilkøb forret (Vælg 2 stk. 40,-)

Carpaccio af røget dyrekølle med jordskokmayonnaise, grillede artiskokker og syltede rødløg

Pocheret lakseterrin med krebshealer, krydderurtdressing, sprøde salater og lakserogn

Tilkøb ekstra dessert (40,-)

Skovbær-fromage i fragilitébund, pyntet med skovbærgelé og syltede bær.

Gældende 1. december 2014 – 28. februar 2015
Alle priser er inkl. moms.

Maden leveres af:

 **Den Røde Okse**

The logo for Den Røde Okse features a stylized red bull's head with horns, positioned to the left of the text 'Den Røde Okse'.