

## SELSKABER - MENU/BUFFET (Minimum 25 personer)

### **KOLDE ANRETNINGER:** (Der kan vælges 3 kolde anretninger efter eget ønske)

---

**RØRT KALVETATAR** med estragonmayo, croutoner, syltede grøntsager og urter

**RIMMET LAKS** med marinerede urter i soyaemulsion, avocado og sesam

**CARPACCIO** med parmesan, rucola, vinaigrette, saltbagte mandler, tørrede tomater

**RØGET ANDEBRYST** med glaserede rødbeder, sauce på brunet smør, most og nødder, peberrodsyoghurt

**CEVICHE AF TORSK** med avocadopuré, mynte, rimmet agurk, bitre salater, citronpuré og tang

**STEGT OKSE FLANK STEAK** med ponzumarinerede urter

### **SALATER:** (Der kan vælges 3 salater efter eget ønske)

---

**KLASSISK CÆSARSALAT**

**PLUKKEDE SALATER** med sennepsvinaigrette, skalotteløgssringe og tørret tomat

**SPINAT** med saltbagte mandler, vindruer, estragon og vinaigrette

**KARTOFFELSALAT** på rygeost, syltede radiser, rugbrødsgrubbe og urter

**GRILLEDE GRØNTSAGER** vendt i pesto, feta og stegt salat

**COLESLAW** på spidskål, knoldselleri, æbler og ristede hasselnødder

### **VARME ANRETNINGER:** (Der kan vælges 3 varme anretninger efter eget ønske)

---

**BAGT LAKS** med sauce hollandaise og råmarinerede urter i citrus

**KYLLING FRA GRÅSTEN** med urtevelouté efter sæson og gremolata

**STEGT OKSEFILET** med sauce bearnaise, ristede kartofler, syltede rødløg, confiterede skalotteløg og knust kartoffel

**CONFITEREDE ANDELÅR** med variation af knoldselleri og glace

**STEGT TORSK** med muslingesauce, variation af blomkål, dild, saltbagte mandler og smørglaserede kartofler

**PORCHETTA** med provencalske urter, bagte løg, skysauce og kartoffelkompot med urter

### **DESSERT/KAGE/OST:** (Der kan vælges ost og 2 desserter, eller 3 desserter)

---

**3 EUROPÆISKE OSTE** med kompot, kvædepuré og portvinssyltet frugt

**GATEAU MARCEL**

**TIRAMISU**

**TRIFILI** med æblekompot, calvadoscreme og knas

**KLASSISK CRÉME BRÛLÉE**

**SOLBÆRCRUMBLE** med marcipan og creme fraiche