

# SELSKABER menu/buffet

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

### **KOLDE ANRETNINGER:** (Der kan vælges 2 kolde anretninger efter eget ønske)

---

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

**HØNSE TERRINE** med grillet fennikel og brøndkarse

**BORRATA CAPRESE**

**RIMMET LAKS** med tørret spidskål, æggeblomme og salturt

### **SALATER:** (Der kan vælges 2 salater efter eget ønske)

---

**KLASSISK CÆSARSALAT** med grillede crutons

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

**GRØN KARTOFFELSALAT** med syltede radiser, rugbrødsgrubbe og urter

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

**COLESLAW** på 3 slags kål, knoldselleri, æbler og ristede hasselnødder

### **VARME ANRETNINGER:** (Der kan vælges 2 varme anretninger efter eget ønske)

---

**BAGT LAKS** med lemon dildcreme og råmarinerede urter i citrus

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

**STEGT OKSEFILET** med sauce bearnaise, syltede rødløg, confiterede skalotteløg og "nye" kartofler med krydderurter

**TORSK MEUNIÈRE** med muslingesauce, variation af blomkål, dild, saltbagte mandler og frisk pasta

**SVINEBRYST** med æblevinaigrette, dild og BBQ kartoffel

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

---

**3 EUROPÆISKE OSTE** med kompot, knækbrød og citrusnødder

**GATEAU MARCEL** med bær

**TIRAMISU** med kakao

**TÆRTE** med saltkaramel, 3 slags marengs og friske bær

**PAVOLA** med passionsfrugt