

CATERING MENUER

: sommer 2026



BUFFET NØ 1

FORRETTER

- » soyamarinert lax rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn
- » tun : lynstegt m/sesam, ingefærmarineret rabarber/mango kompot
- » kyllingesalat rørt m/karry, æble, rødløg, urter & toppet m/bacon

HOVEDRETTER

- » skinkeculotte marineret i kærnemælk & portvin m/urter
- » urtemarineret cuvette af ungkvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian
- » svamperagout m/cognac & kold estragon crème
- » ovnbagt blomkål & "broccoli-asparagus"
- » dagens sommerlige salat m/kål, bæg & frugt

DESSERTER

- » trifli af årstidens bær/frugt m/marcipan-makroner & rørt skum
- » citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron

KR 385/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



BUFFET NØ 2

FORRETTER

- » soyamarinert lax rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn
- » krebsehaler rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt
- » carpaccio af oxemørbrad m/trøffel, pinjer & parmesanost

HOVEDRETTER

- » kylling på vingebein & skind m/serrano, salvie & grana padano
- » urtemarineret cuvette af ungkvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian
- » svamperagout m/cognac & kold estragon crème
- » ovnbagt blomkål & "broccoli-asparagus"
- » dagens sommerlige salat m/kål, bælg & frugt

DESSERTER

- » "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » mazarintærte på marcipan m/bær & mousse

KR 445/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



BUFFET NØ 3

FORRETTER

- » tun : lynstegt m/sesam, ingefærmарineret rabarber/mango kompot
- » brud af røget hellefisk m/"grønne ærter"
- » løjrom, nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt

HOVEDRETTER

- » porchetta – italiensk "rullesteg" m/urter & sprød svær
- » helstegt urtemарineret oxemørbrad

TILBEHØR

- » flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian
- » svamperagout m/cognac & kold estragon crème
- » ovnbagt blomkål & "broccoli-asparagus"
- » dagens sommerlige salat m/kål, bælg & frugt

DESSERTER

- » "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade
- » tærte m/"dubai chocolate-style", hvid mousse & pistacieknas

KR 525/-