



## Sammensæt din buffet

Vælg en forret, to slags kød, tre tilbehør, en dessert (inkl. hjemmebagt brød og smør)

**Pris pr. kuvert 345 kr.**

### Forretter

Hjemmerøget laks med wasabi skum og sprøde salater.

Grillet oksecarpaccio - håndskåret grillet oksemørbrad med teriyakidressing, rucola og parmasanflager.

Grillerede tigerrejer på spyd smagt til med lime og chili. Nielsen skinke fra Nørre Søby med ricottaterrine og mizunasalat.

### Kød

Kalveculotte stegt med rosmarin.

Lammeculotte med timian og hvidløg.

Helstegt oksefilet krydret med fem slags peber.

Unghanebryst farseret med mozzarella og basilikum. Kalkunbryst svøbt i bacon.

### Tilbehør

Spinat/tomat tærte med muskat og timian.

Små kartofler vendt med ravigot, chevre, rødløg

og friske krydderurter.

Spæde salater med melon, ærter og balsamicodressing. Dadeltomater vendt med mozzarella, basilikum og jomfru olivenolie.

Bagte rodfrugter vendt med løvstikke og persille.

Salat med hvedekerner, urter og grillede grønsager. Små bagte kartofler serveret med aioli.

### Desserter

Gateau Marcel med chantillycreme.

Crème brûlée med marinerede bær.

Masser af frisk frugt på opsats – jordbær, melon, ananas, kirsebær, kiwi m.m.

Hvid chokolademoussekage med jasmin og syltede kirsebær