

# Buffetforslag

De sammensætter deres buffet af 2-3 slags af nedenstående kød samt 1 kartoffel og 3-5 salater fra månedens tilbehør.

Alm buffet 395kr Stor buffet 445kr. Begge inkl. serveret forret og dessert

## Kød:

Oksefilet af dansk velhængt Jersey kvæg. Stegt med timian og citron (mørbrad +30)

Kalveculotte.

Grisekæber braiseret i tomat og øl

Lammeryg fyldt med persille, citron og hvidløg +10 kr

Kyllingebryst stegt med skagenskinke, frisk mozzarella

Hel side bagt laks med citronpeber og fennikel

## Buffet tilbehør December - Januar - Februar

Stegt aubergine med bagte cherrytomater

Hjertesalat vendt med let dressing vesterhavsost og brød crouton

Bagte rødbeder med lune bønner og blåskimmel

Stegt grønkål med blandet svampe og persille

## Buffet tilbehør Marts - April - Maj

Hjertesalt vendt med let dressing, vesterhavsost, brød croutons

Blandet stegt kål med smør og persille

Bagte jordkokker med rosmarin og honning

Hele braiseret gulerødder i øl og kalve fond

Grillet broccoli salat med ristet valnødder

## Tilbehør Juni - Juli - August

Caprese med blandet solmodne cherrytomater, frisk bøffel mozzarella og basilikum

Sommersalt med fynsk rygeost, radiser og agurk

Hjertesalat vendt med let dressing, vesterhavsost og brød croutons

Grillet broccoli med valnødder og bacon

Græksalat – hjertesalat – tomat – agurk – feta – oliven – crouton

Bagte nye karotter med smør og urter

## Tilbehør September - Oktober - November

Braiseret endive med panchetta

Bagte rødbeder med lune bønner og blåskimmel

Bagte jordkokker med æbler og purløg

Broccolisalat med appelsin og granatæble

Bagte rodfrugter i honning og rosmarin

## Kartofler

Kartofler vendt med smør og persille (nye danske i sæsonen)

Kartoffelsouffle med vinter krydderurter

Stegte bistro kartofler med oliven og hvidløg