



Påske Buffet

Torvekøkkenets klassiske kryddersild og marinerede påske sild

Serveret med rugbrød og tilbehør

Hjemmerøget laks med grønne asparges og purløgscrème

Friskpillede rejer med vagtelæg og hjemmerørt trøffel mayonnaise

Tynde skiver af rosastegt oksefilet anrettet med ruccola, bagte tomater, oliven & sprød parmesan

Lammefrikadeller med løvstikke serveret med tzatziki (varmt)

Skiver af letrøget unghanebryst

Serveret på plukkede salater, hertil ristet bacon, indbagt gedeost, cornichoner, valnødder og dijon vinagrette

Citron Pannacotta anrettet med carpaccio af syltede annanas

Serveret med Brød fra eget bageri

Pris pr. person: Kr. 249,00

TILVALG:

Klassisk stenbider rogn med rødæg, crème fraîche og blinis
+kr. 35:- pr. person

Køkkenchefens udvalg af franske oste med kvædekompot og hjemmelavet fladbrød med sesamfrø
+kr. 35:- pr. person

Denne menu serveres til minimum 15 personer

Eventuel levering og afhentning tilkommer

Receptionsmenuer