



Mad ud af huset

DU KAN VÆLGE IMELLEM SYV FORSKELLIGE

Buffeter

Vælg mellem vores veltilberedte buffeter, smørrebrød eller tapas.

Gårdbuffet

Varm indbagt laks

Med flødestuvet spinat.

Hjemmelavet tunmousse trekant

Med salat lime og dressing.

Butterdejsskal

Med høns i asparges.

BBQ kyllingebryst

Kold slicet okseculotte

2 dejlige salater

Urtekartofler

Blød chokoladecake

Pris

Kr. 179,- pr. kuvert

Den danske buffet

Marineret sild

Med kapers og karrysalat.

Stegt rødspættefilet

Med remoulade og citron. (Retten skal lunes før servering)

Røget laks

Med røræg og dressing.

Tarteletter

Med høns i asparges.

Mørbradbøf

Med løg, surt og champignon.

Ribbensteg

Med sprød svær.

Frikadeller

Salat

Ostebræt

Pris

Kr. 179,- pr. kuvert

Buffeter

Sammensæt selv

Vi har et stort udvalg af forskellige retter, som du kan sammensætte til lige præcis den menu du ønsker.

Vælg 1 forret

Hjemmelavet tunmousse

Med grønlandske rejer, salat og dilldressing.

2 luksustarteletter

Med høns i asparges.

Lakseroulade

Med stuvet spinat.

Kold krydret kyllingesalat

Med bacon og mild karrydressing.

Klassisk rejecocktail

Med salat, friske asparges og dressing.

Vælg 2 slags kød

(NB: vælges der 2 gange oksekød, er der et tillæg på kr. 15,-)

Rosastegt okseculotte

Rosastegt oksefilet

Kyllingebryst BBQ

Marineret svinefilet

Helstegt svinemørbrad

vendt i urter

Helstegt kalkunbryst

– godt krydret

Vælg 1 sauce

Sauce bordelaise

Mild dijon-sauce

Timiansky

Champignonsauce

Paprikasauce

Vælg 2 slags kartofler

Klassiske flødekartofler

Små urtekartofler

Flødebagte kartofler

Med løg, peberfrugt og oregano.

Pestokartofler

(kolde)

Buffeter

Vælg 3 salater

Bulgursalat

Med aubergine, peberfrugt og feta.

Mixed salat

Med dressing.

Broccolisalat

Med bacon, rødløg, solsikkefrø og rosiner.

Rødkålssalat

Med nødder.

Blomkålssalat

Med dijon og jordnødder.

Vælg 1 dessert

Husets hjemmelavede is

Med chokolade, nødder og cookies – dertil jordbærkompot.

Chokolademousse

Med hindbærcoulis.

Chokoladefondant

Med is og syltede blåbær.

Chokoladekage

Med frisk frugt og passionscreme.

Priser for sammensæt selv

Kun hovedret (Kød, sauce, kartofler, salat)

Kr. 165,- pr. kuvert

2 retter

Kr. 199,- pr. kuvert

3 retter

Kr. 229,- pr. kuvert

Buffeter

Lux tøj selv

3 slags tapas forretter
Med oliven og sylterier.

Marineret svinemørbrad

Rosastegt andebryst

Oksefilet

Små Samsø kartofler

2 friske salater

Hjemmelavet isrand
Med chokolade og nødder.

Pris

Kr. 235,- pr. kuvert

Smørrebrød

Uspecificeret smørbrød
Kr. 30,-

Stjernesked
Med stegt og dampet fisk, røget laks, rejer, citronkaviar og dressing
– kr. 69,-

Franskbrød med rullepølse eller ost
Kr. 30,-

Trekantsandwich
Kr. 16,-

Sandwich i flutes
Kr. 30,-

Lidt let til frokost

6 forskellige slags pålæg og pølser
Med alt i tilbehør.

Lun leverpostej
Med champignon, bacon og rødbeder.

Pris

Kr. 89,- pr. kuvert

Buffeter

Det store tapasbord

Vores tapasanretninger er blandt vores mest populære menuer. Det er nemt og ligetil at sætte på bordet, der er altid noget for enhver smag og du sammensætter selv menuen.

Vælg 2-3 retter med fisk

Lakseroulade

med røget og fersk laks, syltede grønne tomater og dressing

Stegt laks

med urtetapanade og tang salat

Kartoffelblinis

med røget laksetatar og purløg

Fennikelgravet laksetårn

på rugbrød rævesauce

Marinerede shampirejer

og urteaoli

Vælg 3-4 retter med kød

Røget dyrekølle

med anis syltet løg

Parmaskinke

med hvidvins champignon og urter

Italiensk pølse

med oliven og pesto.

Kyllingeruller

med røget skinke og dijon sennep og guargemole.

Stegte kyllingelår

med soya og lakrids.

Varmrøget andebryst

med syltede blommer

Vælg 1-2 salater

Løgtærte**Spidskålsalat**

med syltet rødløg persille og feta.

Beluga linsesalat

med bagte rødbeder urter og æble eddike.

Blomkålssalat

med dijon og jordnødder.

Hvidkålssalat

med bacon og urter.

Gulerodssalat

med granat æbler persille og knust feta.

Små ristede kartofler

med aioli.

Ostefad

med danske og udenlandske oste.

Extra tilbehør

Kr. 5,- per person per stk.

Hjemmelavet persillepesto**Humus.****Pure af søde kartofler.****Hvidløgs aioli****Estragon aioli****Ajvar**

Priser

6 retter

kr. 149,-

8 retter

kr. 179,-

Ønskes ekstra retter

kr. 20,- pr. ret