

Receptioner

Små krystader med laksetatar og rogn

Plukket kalvebryst på ristet rugbrød

Røget makrel med karl johan mayonnaise, falsk jord og karse

Plukket varmrøget ørred med radiser

Saltbagt selleri med østers (tillæg 15,-)

Minigulerødder med grøn mayonnaise (sæson Juni - September)

Grønne asparges m/citron og mandelolie (sæson Maj - August)

Marineret græskar med dild og sort peber

Spegeskinke på surdejsbrød med karl johan mayonnaise

Spyd med bolchebeder og emmentaler

Ho ost i rede

Rørt blå ost med soltørrede blåbær

Kogte vagtelæg med røget mayonnaise

Små frikadeller. Bare fordi vi kan.

Hjemmelavet flæskesvær med yoghurt og fennikel

Glaserede valnødder

Rødbedechips med rogn dressing

Chokolademousse med rødvinssyltet pære

Frisk udskåret frugt

Jordbær og kirsebær (sæson sæson Juni – September)

Små dejskaller med citroncrème

Pris 22,- pr. Styk

Vi tilbyder også personale til opfyldning og pasning af buffeten.

Vi kommer gerne med et tilbud på drikkevarer.

Snacks inden maden eller bare til et glas vin.

Hjemmelavede flæskesvær med fennikelfrø

Røgede mandler med enebær

Vagtelæg med karl johan mayonnaise

75,- pr. Person

tilkøbs muligheder:

små butterdej med skåret laks og øko crème fraiche 25,- pr. styk

Fransk østers med dild og syltet skalotteløg 35,- pr. Styk.

Spyd med emmentaler og bolchebeder 10,- pr styk.

Spegeskinke med rugflager og urter 20,- pr styk.

Smushi

Udvalg af mini smørrebrød som snacks eller til receptioner

40,- pr styk