

# Sommerbuffet 2018

## Menu

- Røgsaltet laks med ristet sort peber
- Rygeostcreme med agurk og radiser
- Søkogte rejer med hjemmerørt citronmayonnaise
- Hjertesalat med ærtepuré og salatløg
- Små bagte tomater med parmesan og god olivenolie
- Kyllingespyd med varme krydderier og aioli
- Langtidsstegt svinenakke med rosmarin og hvidløg
- Bønnesalat med kikærter, skalotteløg og timianolie
- Nye kartofler vendt med sennepsvinaigrette og honning
- Fransk brie med oliven og knækbrød
- Mandelkage med syltede abrikoser

Pris 375,- pr. person, minimum 10 kuverter

Pris 335,- pr. person, minimum 20 kuverter

Pris 295,- pr. person, minimum 50 kuverter

## Tilkøb

- Rosastegt oksetyksteg med rødvinsglace 50,- pr. person
- Nicoise salat med frisk grillet tun 50,- pr. person
- Friskbagt brød og økologisk smør 30,- pr. person
- 1 kok i 5 timer á 375,- pr. time (pr. max 30 gæster)
- 1 tjener i 5 timer á 375,- pr. time (pr. max 20 gæster)
- levering København 300,- (resten af Sjælland 400,-)

Alle priser er inklusive moms.