

Buffet med kokkens specialiteter 2017

Forretter

Røget andebryst med svampe-mayo og sprøde jordskokker

Let ristet laks med sesam og kimchi-urter

Gravad okse med bitre salater og flager af havgus

Rødbeder med friskost, mandler og sprød rugbrød

Hovedretter

Variation af kalv, medaljon og brissel

Vesterhavs torsk med grov sennep og purløg

Grisebasse, mørbrad og kæber og salat med mormordressing

Quinoa salat med forårsløg og grillede peberfrugter

Perlebyg-otto med økologiske svampe

Bagte og grillede grøntsager med grov persillepesto

Kartofler med salvie og økologisk bacon

Dessert

Økologiske danske oste med sylt og hjemmelavet knækbrød

Mandel-frangipane med havtornsorbet

Lys chokolade-crème brûlée dertil marinerede bær

Minimum 30 voksne

