

Grillbuffet 2017

Forretstallerken

Varmtrøget kulmule med rygeost
Håndpillede rejer med ærtepuré
Tærte med grillet peberfrugt og friskost
Friskbagt brød og smør

Hovedret

Fra grillen bliver der serveret:

Barbecue-brisket (langsomt tilberedt oksespidsbryst)
Rødtungefilet grillet i folie med rå tomatsalsa
Kyllingebryst med citron, honning og rosmarin
Grillet græsgris med Mikkels barbecuekrydderier
Grillede krydrede økologiske pølser
Udvalg af sæsonens lækre salater
Nye kartofler med løvstikke-pesto
Majskolber med chipotle-smør
Forskellige dips og salsa

Dessert

Frugttærter med sæsonens økologiske frugt
Kærnemælksmousse med bær og kokosmakroner
Klaus' brownie med hasselnødder

Minimum 30 voksne

Hvis vejret ikke tillader det, griller kokkene i køkkenet!

