

Himmelev-buffet 2017

Serveret forret

Rillette af varmrøget laks fra egen rygeovn rørt med krydderurter, dertil citron-mayo og sprød rugbrød samt frisk bagt brød og smør

Hovedret på buffet

Kokken trancherer ved buffeten:

Helstegt økologisk oksefilet med krølfedt dertil bearnaisesauce

Benskinke af økologisk græsgris stegt med fennikel og hvidløg

Små kartofler vendt med krydderurter

Udvalg af sæsonens lækre salater

Foccaciabrød med rosmarin og havsalt

Dessertbord

Hjemmelavet fragilite-isroulade

Chokolade Marcelkage

Crème brûlée

Minimum 30 voksne

