



FROKOSTBUFFET

4 TIMER MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Marineret sild og kryddersild med karrysalat

Friskkogte økologiske æg fra Toftegård Økologi

Håndpillede rejer med mayo

Røget dansk laks med rygeostcreme

Smørstegt rødspættefilet med citron og hjemmelavet remoulade

Roastbeef fra Grambogård med peberrod, ristet løg og agurkesalat

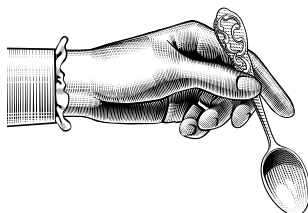
Spidskålssalat med æbler og honning fra Solbjerg Plantage

Sprødstegt ribbensteg

Tarteletter med høns og asparges

Oste fra omkringliggende osterier med sprødt

Trifli med makroner og flødeskum



kr. 395
PR. PERSON



BRUNCH BUFFET

3 TIMER MELLEM KL. 9–13 MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Udvalg af hjemmebakket brød og croissanter
Syr med honning og hjemmelavet granola
Hjemmelavet marmelade

Bagt laksetatar med røget fløde og ristet rug
Rejer med pesto, persille og parmesan

Grillet blomkål med persille og Vesterhavsost
Sojabønner med kartoffel, syltede rødløg og fintskåret timian

Vadehavsskinke med persillepesto og ristede pinjekerner
Cæsarsalat med hjerteblade og ost
Hopballe Mølle kyllingesalat med basilikum

Brunchpølser med citrontimian
Røget bacon
Æg fra Toftegård Økologi

Oste fra omkringliggende osterier
Mazerinkage med bær og brændt marengs

Kaffe / te
2 slags juice



BØRN >>> **199**
UNDER 12 ÅR

BØRN >>> **GRATIS**
UNDER 3 ÅR



FEST BUFFET 1

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

*Røget laksetatar med sennep, finthakket rødløg, dild og rygeostcreme
Vadehavsskinke med rørt persille- og parmesan pesto, ristede pinjekerner og rucola*

*Spidskål salat med Cæsar-dressing, knust hvidløg og sprød bruschetta med rosmarin
Bønnesalat med sojabønner samt hvedekerner med bagte tomater og grøn karry*

*Grillet kyllingebryst med citron og bagte peberfrugter
Langtidsstegt kalveculotte med citrontimian*

Små stegte kartofler og hvidløgsmayo med basilikum

*Gateau Marcelle med kraftig chokolademousse og friske bær
Vanilje med sprød karamel*



kr. 495
PR. PERSON



FEST BUFFET 2

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

Grillet kalveinderlår med rosmarin, hvidløg, tunsauce, kapers og ansjos
Lufttørret prosciutto med ostecreme og frisk melon
Carpaccio med revet Parmigiano-Reggiano, pesto, pinjekerner og rucola

Tomater marineret med olivenolie, balsamico, rødløg og basilikum
Pasta med variation af bønner, peberfrugt, syltede løg og frisk dild

Grillstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg
Sprødstegt kylling med laurbær og hvidløg
Sauce af stegesky, citrontimian og rødvin
Stegte kartofler med salvie og havsalt

Modne oste fra hele Europa med oliven
Kejserlig kage med bærgelé



kr. 535
PR. PERSON



FEST BUFFET 3

MIN. 25 PERS. I EGET LOKALE

*Bagt dansk laksefilet med sennep, honning og olivenolie samt krydderurtdressing
Lyssej ceviche med citrus og fennikel
Oksecarpaccio med svampemayo, jordskokkechips og revet økologisk krystalost*

*Langtidsstegt og marineret oksebryst med rosmarin
Grillet kalveculotte
Timiansauce og Pommes Anna*

*Små hjerteblade med syltet melon, mozzarellaost og granatæbler
Grillet blomkål med ristede hasselnødder og rygeostcreme
Mini spinatblade med bagte rodfrugter*

*Citron panna cotta med flødeskum og krystalliseret hvid chokolade
Mandelkage med lys chokolademousse og råsyltede bær*



kr. 565
PR. PERSON



RECEPTIONSBUFFET

STÅBUFFET MIN. 25 PERS.

Røget laks i bambusbåd med gule beder og urtemayo
Rilette af lyssej med fennikel og rød mizuna
Tigerrejer med aioli og sprød salat
Røget hellefisk med peberrodscreme
Små briocheboller med langtidstilberedt gris, løg og frisk timian
Røget krondyrkølle med syltede rødæg på mørk toastmelba
Frikadeller med kold kartoffelsalat – (tillæg kr. 20,- pr. pers.)
Rørt oksetatar med ristet rug
Bresaola med syltede rødæg og persille/parmesanpesto
Kalveinderlår vitello tonnato med kapersbær
Jernved Mejeri brie med syltede abrikoser og toastmelba
Vaniljecreme med chokoladespåner
Rabarbertærte med lys chokolademousse
Trifli med makroner og flødeskum
Chokoladebar med hasselnødder

PRIS PR. ENHED >>> **55**
FRIT VALG MIN. 5 SLAGS

BRØD OG SMØR >>> **35**
TILVALG

LOKALELEJE >>> **30**
PR. PERS.