

Tapasbuffet

Råmarineret laks med rucola og stenbiderrogn

Laksesoufflé med hummercreme og urter

Grønlandske rejer med mango og asparges

Indbagt torsk i butterdej med sennepscreme

Små tærter med porrer og tomat

Carpaccio: parmaskinke-pancetta-chorizo, olie og parmesan

Roastbeef af oksemørbrad med timian

Sauteret mørbrad med sprød bacon og løgkompot

Kartoffelsalat med æble, urter og purløg

Ovnbraiseret rodfrugter med pesto og lime

Blandet salat

Cremet landbrie med radiser og vindruer

Emmentaler med valnøddekompot

Appelsin/chokolade fragilité med pocheret pærer

Grovbrød

Pris pr. couvert kr. 425,-