

Tapasbuffet

Rimet laks med harlekin og citron

Timbale med torsk og salsa

Tigerrejer med hvidløgs aioli

Bagt sandart med tang og julienne

Løgtærte med gorgonzolacreme

Ristet inderfilet af kylling med peberrod

Helstegt kalveryg i skiver med bagte rødløg

Farseret mørbrad af gris med sprøde rodchips

Marineret kartoffel i persillepesto

Tomat/sukkersnap med basilikum og pinjekerner

Blandet salat

Cremet landbrie med radiser og vindruer

Emmentaler med peber og solbærkompot

Chokoladekage med rødvins pocheret mandariner og vanilje

Grovbrød

Pris pr. couvert kr. 425,-