

RECEPTIONSKORT

SNACKS

Butterdejssnegle med rød og grøn pesto

Biscotti med rosmarin og parmesan

Sprøde grøntsager med miso dip

Serranoskinke svøbt om vaniljemarineret mango

Rugbrødschips med estragoncreme

Popcorn med trøffel

Chips af puffet rispapir med porrestøv

HAVET

Spinatroulade med hjemmerøget laks

Tartar af tun og røget laks med chili, koriander og lime.

Tigerrejer på spyd serveret i bananblad

Filokurv fyldt med hjemmerøget laks

Crabcakes med guacamole og tacochips

Skaldyrssalat i sprød skal.

Røget torskerognscreme med agurkestøv

Tartine med ørred og marinerede beder

Æbleskiver med krebs, svampe og estragoncreme

ENGEN

Rosmarinspyd med cherrytomat og bøffelmozzarella

Hjemmelavede falafler med chilidip

Humus på ristet foccaciabrød

Canneloni af agurk med rygeostecreme rørt med krydderurter

Røgede nye kartofler med safranaioli (marts – august.)

Sprød tærte med årstidens grønt

Grønne og orange flødeboller på ristet rugbrød

Tartar af sortkål på ristet brød med revet comté.

KØD

Kyllingesatay med ananas og peanutsauce

Wraps af asparges med italiensk skinke (april – st. hans)

Lufttørret skinke med mozzarella og vanilje syltede grønne tomater

Gravad oksefilet og løgkompot på hjertesalat

Tartar af kalv rørt med cognac og sennep

Krydrede kalvefrikadeller

Clubsandwich med røget kylling og ristet skinke

Grillet kartoffel med cremet gedeost og stærk chorizopølse

Ristet chorizo pølse og artiskok på pind

Røget oksefilet med safran marinerede urter

Røget andebryst med selleriremoulade og havre vaffel

Hjemme Røget dyrekølle på hjertesalat med bagte blommer (okt. – januar)

Oksekroetter med Karl Johan creme

Serranoskinke med figner og cremet gedeost

SHOTS

Gazpacho med ristet kammusling

Gulerodshot med trøffelolie

Kold jordbær-tomat suppe med mynte tuilles

Melonshot med lavendelkiks

Jordskokkeshot med sprød mocca

Græskarshot med chili, ingefær og sprød skinke

OST

Yoghurtost på kvædekompot

Indbagt krydderbrie med sennep og karse

Bjælker af fast ost med druer

Gedeost i butterdej med kirsebær

Blå ost på saltbagt rødbede, syltet løgskal og honningristet valnød

Vandbakkelser med rørt friskost

Ostetwister af butterdej og mozzarellaost

Chips af parmesanost, hertil peberfrugt-tomat chutney

Rosmarin marineret gedeost på grillet brød med semidried tomater

DEN SØDE TAND

Frugt dyppet i chokolade

Pannacotta med frugtpuré

Visitkager

Ananas vendt med rørsukker og mørk rom

Fyldte chokolader

Pavlovas med kaffeskum og frisk frugt

Kage med 3 slags creme

Kransekage macarons med nougatcreme

Pris pr. receptions ting 22,- kr. inkl. moms.