

STILREN BRYLLUPSBUFFET

Forret

Jomfruummercocktail i glas med nye kartofler og dildolie

Aspargestærter med sejl af skinke på cremet ost.

Tomatsalat med sprød skinke og basilikum

Rosmarinmarineret frisk gedeost på focaccia

Hovedret

Kalvefilet med bagte gulerødder og spidskål, nye kartofler i brunet smør. Hertil morkelsauce og stegte grønne tomater.

Spæde blade med jordbær vendt i hyldeblomst

Dessert

Gateau Marcel med Bailey is og friske jordbær.

KR. 469 INKL. MOMS PR. KUVERT

ROMANTISK BRYLLUPSBUFFET

Forret

Spyd med kinarejer i sød chili og grillet mango. Hertil chilidip.

Kammusling med friske hindbær og hindbærsirup.

Brioche med italiensk skinke og foie gras, hertil portvinsbagte blommer.

Hovedret

Rosmarinspyd med bøf af lammemørbrad og mynte-vanilje syltet tomat.

Serranoskinke med figner og gedeost på focaccia

Dessert

Rødgrød anno 2020 med hjemmelavet vaniljeis og sprød kage.

Kransekage Macarons med nougatcreme

Jordbær i chokolade

KR. 449 INKL. MOMS PR. KUVERT

Overdådig Bryllupsbuffet

Forret

Champagne rimmet laks med salat og kørvelskum.

Kold ærtesuppe med jomfruhummerhaler.

Nye røgede kartofler med safran aioli og sprød chorizo.

Grillede hvide asparges med morkler og saltede mandler.

Hovedret

Røget lammefilet på hjertesalat med melonsalsa.

Kalvemørbrad med syltede løg og kantareller.

Salat af havens udvalg.

Stegt dyrekølle, hertil spinat-ricotta i filo.

Farverig tomatsalat med nye ærter.

Dessert

Brie de meaux med stikkelsbærkompot og chips af pain d`epice.

Brombærfragilite.

Hvid chokolade Sarah Bernhard med hindbær.

Nougat mandelkage med mocca granache.

Hertil hjemmebagt brød og smør.

KR. 499 INKL. MOMS PR. KUVERT