

Buffet ud af huset

Afhentes min. 6 pers.

Frit leveret min. 20 pers. i Randers området eller aftal nærmere

Sammensæt selv din egen buffet. Alle vælger det samme...

- 2 x forret
- 2 x hovedret
- 2 x dessert
- 1 x tilvalg

Pr. Person kr.: 299,-

Forretter:

1. Klassisk hønsesalat i kryddermayo med asp. og champignon anrettet på ananasring med urter
2. Duet af rejer: tigerrejer i sød chili og marinerede læsørejer med urter hertil urtecreme
3. Tapas: Seranoskinke med frisk mozzarella og persillepesto- chorizopølse på spyd med oliven
Krydrede Kyllingespyd med chilimayo. Tillæg kr.: 10,-
4. 2 skiver koldrøget laks med frisk salat - tomat - asparges - urteddressing
5. Varmrøget laksemousse med syltede havtorn - ørredrogn - urter
6. Tunmousse med halve æg - tomat - agurk - salat

Hovedretter:

1. Rosa stegt kalveculotte med små ristede kartofler, svampesauce og ristede grønsager
2. Lammekølle fyldt med spinat og ost
hertil flødekartofler m/ hvidløg og tomatsalat m/ frisk mozzarella - rødløg og persillepesto
3. Brasilansk oksefilet med pom. Anna - grønsagssaute og Madagaskar pebersauce m/ fløde.
Tillæg kr.: 10,-
4. Ølbraiseret svinefilet med braissersauce - ristede kartofler med soltørrede tomater og persille - coleslaw salat
5. Kalkunbryst fyldt m/ soltørrede tomat og ost - hertil broccolisalat - rødvin sauce - pom. anna
6. Oksemørbrad med trøffelsauce - Pom. Anna - ærtepure - spidskål - svampe. Tillæg kr.: 100,-

Desserter:

1. Lun Æbletærte med frisk cremefraiche
2. Chokolade Brownies med romsyltede ananas og vanillefløde
3. Lun Rabarbertærte med frisk cremefraiche
4. Pandekager med jordbærkompot og vanilleis. Tillæg kr.: 10,-
5. Marineret frugtsalat med chokoladestykker - råcreme
6. Baileys chokoladekage med jordbærsorbet

Tilvalg:

1. Hjemmebagt brød - rugbrød og smør
2. Hjemmebagt brød og aioli
3. Snacks: tomat tapenade - humus - salte mandler - aioli
4. Broccolisalat med rødløg - rosiner og peanuts
5. Frisk salat med udvalg af torvets grønt - urtecreme
6. Coleslaw salat