



Under følger et par buffét-forslag som er meget prisgunstige, beregnet for større grupper , 40 pers eller flere.

TAPASBUFFÉT

- Hjemmelagede spanske kjøttboller, Albondigas, i het tomatsaus
- Kyllingelår stekt med chili, soya og sitron
- Romanosalat med feta, olivener, agurk, tomat & rød løk
- Ovnsbakte potetkløfter med purreløk, balsamico og sitrontimian
- Serranoskinke på moden melon. Jordbær & glaserte valnøtter
- Pastasalat med friske grønnsaker, hvitvinsdampede blåskjell, scampi og håndrensede reker. Dill, gressløk og sitrusvinaigrette
- Sesamstekt Salmalaks på bulgur med koriander og tomatconcassé
- Aioli, salsa verde og nystekt brød

Kr 195 pr kuvert

KOLDTBORD

- Kaldrøyket ørret med eggerøre tilsmakt fløte og fersk gressløk
- Pastasalat med friske grønnsaker, hvitvinsdampede blåskjell, scampi og håndrensede reker. Dill, gressløk og sitrusvinaigrette
- Roastbeef av okse flatbiff med rødløk og hjemmelaget pickles
- Blandet grønn salat med friske grønnsaker
- Nypoteter i crème fraîche med epler, vårløk og friske urter
- Helgrillet svinenakke i tomatisert BBQ-saus
- Hjemmelagede karbonader med stekt løk & persille
- Ranchdressing, salsa verde og nystekt brød

Kr 215 pr kuvert
