

# Buffet 2024

Minimum 25 gæster

Levering 1000,- inkl moms





## **MÆTTENDE FROKOSTBUFFET**

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

## **TAPAS**

Røget laks med krydderurter - frisk ost & citron perler.

Grillet courgette - cremet gedeost & kryddertomat. \*

Polenta - brændt løg - chipotle creme & syltede svampe. \*

Bresaola - pesto & frisk mozzarella på bruschetta.

Risottokugler - peberfrugt marmelade & grøn aioli.\*

Rødløgsquiche - balsamico perler - timian & Tebstrup gedeost.\*

Lune små spanske kødboller - spicy tomat & oregano.

Manchego 12 mrd. - kvæde & honning valnødder.\*

*Hertil serveres friskbagt Foccacia*

*\*vegetariske retter*

**355,- INKL. MOMS**





## **MÆTTENDE FROKOSTBUFFET**

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

### **NORDISK**

Blinis med stenbiderrogn med syrnet fløde – dild & syltede rødløg.

Rødbede rimmet laks med rygeost – frisee & rugbrøds knas.

Hjertesalat med ramsløg – æbler – høvlet ost & jernurt.\*

Lun perlebyg otto med asparges – persille & ærteskud.\*

Gravet okse med rabarber chutney – syltede sennepsfrø.

Rødløgstærte med Tebstrup gedeost – balsamiske perler.\*

Vesterhavsost med havtorn marmelade & kommen kiks.\*

Gulerod/Squashskage med flødeost topping.\*

*Hertil serveres økologisk surdejsbrød*

*\*vegetariske retter*

**375,- INKL. MOMS**



## MÆTTENDE FROKOSTBUFFET

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

## KLIMA - AF LOKALE RÅVARE

Kartoffel blinis med varmrøget fladfisk fra Nordhavnen – citroncreme  
– rødløg & dild urter.

Perlebyg kugle på fond af grøntsags "skræller"- Øko. havgus ost &  
skovsvampe samt Micro urter.\*

Line Fanget blåmuslinger med rødder fra friland & skilt peberrodsfløde.

Salat af stegte Lammefjord gulerødder i mixede farver med  
pesto af persillestilk & ristende boghvede.\*

Rødløgs Quiche med økologisk Tebstrup gedeost – timian &  
balsamiske perler.\*

Danske bælgfrugter med urtemayo - pink løg - citrus urter & gær flager. \*  
*vegansk*

Rødbedesalat med tangchips - tofu "feta" – sennepskorn &  
rødbede støv. \* *vegansk*

Nordisk müsli ball med æbler – solbær – havre - & Aronia.

*Hertil serveres økologisk surdejsbrød*

*\*vegetariske retter*

**355,- INKL. MOMS**





## **MÆTTENDE FROKOSTBUFFET**

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

## **VEGANSK OG ØKOLOGISK**

"Tun vitello" skiver af courgette – nøddecreme –  
kapers frit & syltede tomater.

Rødbedesalat med tofu feta – valnødder – sennepskorn –  
granatæble & tangchips.

Samosa med fyld af bønner – karry – urter samt mynte dip.

Lun tomatiseret dahl med kokos & ingefær – ristede mandler & persille.

Stegt kikærtesalat med ras el Hanout – snit porre –  
spinat & vegansk yoghurt med olivenolie.

Bagte søde kartofler – savoykål salsa – persille & bagte løg.

*Hertil serveres vegansk & øko. Surdejsbrød*

**330,- INKL. MOMS**





## **MÆTTENDE FROKOSTBUFFET**

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

## **SUPER FOOD**

Citrus rimmet lange med koriander - chili - pink løg & granatæble.

Miso glaseret laks med grillet tang - soya -  
citrus mango & broccoli spirer.

Salat af stegt spidskål - fermenteret kål & syltede ristet hampefrø -  
goja bær - citrontimian & mandler.\*

Lun øko. Landkylling med kokosmælk - frisk gurkemeje & kokosflager.

Øko. quinoa salat med vilde blåbær - blad grønt &  
ristet valnød dressing.\*

Skyr panna cotta med hvid chokolade - spirulina - jernurt & æble.\*

Raw balls med tranebær - dadler - banan - kakao -  
tørret acai & hindbær.\*

*Hertil serveres friskbagt Øko. surdejsbrød*

*\*vegetariske retter*

**355,- INKL. MOMS**





## **MÆTTENDE FROKOSTBUFFET**

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

## **ET STREJF AF FORÅR**

Stenbiderrogn med jordskokkecreme – rå jordskokke – karse & grøn olie.

Røget kulmule med stegte ramsløg – syltede asparges & vinaigrette.

Grøn salat med hengemte bær – knas & mormor dressing.\*

Lun Glaseret landkylling med citron sennep & senneps urter.

Kartofler med Løvestikkecreme & boghvede knas.\*

Cremet brie med kvæde kompot & sorte kiks.\*

Rabarberkompot med lime - pisket skyr med hvid chokolade & spirulina.\*

*Hertil serveres økologisk friskbagt Øko. surdejsbrød*

*\*Vegetarisk ret*

**415,- INKL. MOMS**





## **MÆTTENDE FROKOSTBUFFET**

- nydes stående med en lille gaffel

Minimum til 25 gæster.

## **ET STREJF AF EFTERÅR**

Grillet rødfisk med citrussalat – grønne abrikoser – oliven – saltmandler & karse.

Stegte violette gulerødder med estragon & marineret solbær.\*

Lun Ølands hvede "otto" med græskar – svampe – vesterhavsost & ristede græskarkerner.\*

Lun dansk kalv med salvie – marsala & peberbacon.

Rå marinerede selleri, squash & blomkål med nødder & ristet valnød vinaigrette.\*

Lagret havgus med vores egen æble gele & hjemmerullet knækbrød.\*

Stikkelsbærs "kage" med crunch – mørk chokolade & mascarpone creme.\*

*Hertil serveres økologisk friskbagt Øko. surdejsbrød*

*\*vegansk*

**425,- INKL. MOMS**





