



Finger gaffel & buffet 2019

ARGENTINSK

Buffet

Ceviche af Tun med pink Skalotteløg/Fennikel & Persille
Chorizo pølse* hertil røget Chili Mayo
Tortilla med Kartoffel/Løg & Rødpeber*
Salsa "Criolla" med Tomat/Peberfrugt/Løg/Chili & sorte Bønner
Grillet Oksefilet med "Chimichurri" Argentinsk "ketchup"
Trifli med Dulce de Leche Karamel/Creme & Nøddeknas
Foccacia med Havsalt & Rosmarin

* Serveres varmt

kr. 245, – pr. kuvert inkl. moms.

I HAVEN LIGE NU (FORÅR)

Buffet

Stenbiderrogn med Rygeostecreme/Brøndkarse & syltede Rødløg
Laks fra Island med Grøn Emulsion/Radise & Malt chips
Nænsomt stegt Kalvesteg *
Små nye Kartoffler med Løvtikkesmør *
Salat med grønne og hvide Asparges/Vesterhavsost & Nordisk Aioli
Rabarber trifli med vanilje bagte Rabarber & Mascaponecreme

Hertil serveres Maltbrød

* Serveres varmt

kr. 265, – pr. kuvert inkl. moms.

COPENHAGEN GOURMET

Finger gaffel

Krydret laks med marineret selleri, kørvel og mandler

Krabbe med agurk, ruccola, urter og sprød rugbrød

Perlebyg med rillette af gris med syltede løg og persille

Salater med crudité, parmasan og vinaigrette

Stegt kalv med bagte løg og syltede svampe

Chokoladekage med råsyltede æbler og vaniljecreme

* Serveres varmt

Over 50 pers.	kr. 265,-	pr. pers. inkl. moms.
Under 50 pers.	kr. 275,-	pr. pers. inkl. moms.

COPENHAGEN GOURMET

Buffet

Rimmet laks med selleri brøndkarse og creme fraiche

Salat på varmrøget torsk med agurk, kørvel og mandler

Rillette som terrin med syltede bøgehatte

Vinterporre med saltet nakke af gris med æbler og dild

Kartoffel puré med reblouchon og persille

Confit af andelår med rødbeder og sherry sauce

Oksehøjreb med bagt hvidløg og rosmarin

Mandel/polenta kage med appelsin og kanelcreme

kr. 525,-	pr. pers.	inkl. moms.
-----------	-----------	-------------

I SÆSON

Hvide asparges med fjordrejer, urter og Hollandaise kr. 75,- i tillæg pr. pers. inkl. moms.

TILVALG

Udvalg af oste kr. 75,- i tillæg pr. pers. inkl. moms.

