

Inspiration til buffet og Krunch

Et hus med historie og omtanke
Hvor maden laves fra bunden af friske råvarer



Forret serveret på tallerken

Dampet laks med rejer, urter og dilledressing

Hovedret serveret på buffet

Helstegt oksefilet
Langtidstegt svinebryst
Sprød kylling i salat med soyacreme
Confiteret svinekæbe, stegt kål og mandler
Stegte kartofler
Flødekartofler
Bearnaise sauce
Rødvinsauce
Diverse salater
Gode oste, tomat, nødder og knækbrød
Forskellige slags brød, smør og dyppelse

Dessert serveret på tallerken eller buffet

Chokoladecake med creme, karamel, knas,, is og frugter

Krunch - En gastronomisk inspirationstur

Retterne serveres enten på buffet, eller ved bordene, som en lind strøm af små smagsoplevelser

Bagt laks, røgeost og rugbrød
Stegt forsk, selleri og hollandaise
Bagt tomat med pebermayo og stegt brissel
Kartoffelsuppe med porre og bacon
Saltet kål og confiteret and
Langtidsstegt svinebryst med soya og svampe
Æbleskive med oksehaleragout og marmelade
Bøf bearnaise og twisterfries
Ost, skinke og andre lækkerier
Diverse former for brød, smør og dyppelse
Citronfromage, sprød chokolade og marengs
Æblekage med havreknas og ymer
Blå ost, blomme og mandel