

FESTBUFFET

Røget laksetatar med sennep, fint hakket rødløg,
dild og rygeostcreme
Vadehavsskinke med rørt persille og parmesan pesto,
ristede pinjekerner og rucola

Spidskålssalat med Caesar dressing, knust hvidløg
og sprøde bruschetta med rosmarin
Bønnesalat med sojabønner samt hvedekerner med bagte
tomater og grøn karry

Grillet kyllingebryst med citron og bagte peberfrugt
Langtidsstegt Angus cuvette med citron timian
Små stegt kartofler og rødvinsauce

Gateau Marcel med chokolademousse og friske bær
Vaniljecreme med sprød karamel

Pris pr. person Kr. 385,00

Tilkøb – 4 slags modne oste med chutney og knas kr. 55,00

Alle priser er inkl. festopdækket lokale, lys, blomster,
service og 25 % moms.

Minimum 25 betalende.

ECH PARK BUFFET

Bagt dansk laksefilet med sennep, honning, olivenolie
og krydderurtdressing

Lyssej ceviche med citrus og fennikel

Oksecarpaccio med svampemayo, jordskokchips
og revet økologisk krystalost

Små hjerteblade med syltede melon, mozzarella og granatæble

Grillet blomkål med ristede hasselnødder og rygeostcreme

Mini spinatblade med bagte rodfrugter

Langtidsstegt marineret kalvebryst

Helstegt oksemørbrad med rosmarin

Timiansauce og pommes anna

Citron panna cotta med flødeskum og krystalliseret hvid chokolade

Mandelkage med lys chokolademousse og råsyltede bær

Pris pr prs. 455,00 - min 25 prs.

Tilkøb – 4 slags modne oste med chutney og knas kr. 55,00

Alle priser er inkl. festopdækket lokale, lys, blomster,
service og 25 % moms.

Minimum 25 betalende.

ITALIENSK BUFFET

Vitello Tonnato af kalv med rosmarin, hvidløg, tunsauce, kapers og ansjos

Lufttørret prosciutto med ostecreme og frisk melon

Carpaccio med revet parmigiano-reggiano, pesto, pinjekerner og rucola

Tomater marinerede med olivenolie, balsamico, rødløg og basilikum

Pasta med variation af bønner, peberfrugt, syltede løg og frisk dild

Grillstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg

Sprødstegt kylling med laurbær og hvidløg

Sauce af stegesky, og rødvin, samt stegte kartofler med salvie og havsalt

Tiramisu med Marsala

Pris pr. person kr. 385,00

Tilkøb – 4 slags modne oste med chutney og knas kr. 55,00

Alle priser er inkl. festopdækket lokale, lys, blomster,
service og 25 % moms.

Minimum 25 betalende.

FROKOSTBUFFET

Marinerede sild med karrysalat og æg
Kryddersild med rødløg og kapers
Grønlandske rejer med mayonnaise, æg og kaviar

Smørstegte rødspætte med citron og remoulade
Spidskålssalat med æbler og tranebær

Roastbeef med remoulade, syltede agurker, peberrod og ristede løg
Lun leverpostej med bacon og champignon
Sprødstegt ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Tarteletter med høns i asparges

Udvalg af oste med syltede valnødder og abrikos chutney
Æble trifli med makroner og flødeskum

Pris pr. person kr. 325,00 / børn under 12 år kr. 159,00

Alle priser er inkl. festopdækket lokale, lys, blomster,
service og 25 % moms.

Minimum 25 betalende.

MAD UD AF HUSET

BUFFET 1

Røget laksetatar med sennep, fint hakket rødløg, dild og rygeostcreme
Vadehavsskinke med rørt persille og parmesan pesto, ristede pinjekerner og rucola

Spidskålssalat med Caesar dressing, knust hvidløg og sprøde bruschetta med rosmarin
Bønnesalat med sojabønner samt hvedekerner med bagte tomater og grøn karry

Langtidsstegt Angus cuvette med citron timian
Små stegt kartofler og hvidløg mayo med basilikum

Gateau Marcelle med chokolademousse / Vaniljecreme med brændt marengs

Pris pr. person kr. 325,00 – minimum 20 betalende.

BUFFET 2

Vitello Tonnato af kalv med rosmarin, hvidløg, tunsauce, kapers og ansjos
Lufttørret prosciutto med ostecreme og frisk melon
Carpaccio med revet parmigiano-reggiano, pesto, pinjekerner og rucola

Tomater marinerede med olivenolie, balsamico, rødløg og basilikum
Pasta med variation af bønner, peberfrugt, syltede løg og frisk dild

Grillstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg
Sauce af stegesky, citrontimian og rødvin, samt stegte kartofler med salvie og havsalt

Modne italienske oste med oliven
Tiramisu med Marsala

Pris pr. person kr. 355,00 – minimum 20 betalende

BUFFET 3

Bagt dansk laksefilet med sennep, honning, olivenolie og krydderurtdressing
Oksecarpaccio med svampemayo, jordskokchips og revet økologisk krystalost

Små hjerteblade med syltede melon, mozzarella og granatæble
Grillet blomkål med ristede hasselnødder og rygeostcreme

Braiseret marineret oksebryst med rosmarin
Timiansauce og små bagte kartofler

Citron panna cotta med flødeskum og krystalliseret hvid chokolade
Mandelkage med lys chokolademousse og råsyltede bær

Pris pr. person kr. 295,00 – minimum 20 betalende.