

## Selskabsarrangement – menu/buffet:

**Kolde anretninger:** *(Der kan vælges 3 kolde anretninger efter eget ønske).*

- Rørt kalvetatar med estragonmayo, croutoner, syltede grøntsager og urter
- Rimmet laks med marinerede urter i soyaemulsion, avocado og sesam
- Carpaccio med parmesan, rucola, vinaigrette, saltbagte mandler, tørrede tomater
- Røget andebryst med glaserede rødbeder, sauce på brunet smør, most og nødder, peberrodsyoghurt
- Ceviche af torsk med avocadopuré, mynte, rimmet agurk, bitre salater, citronpuré og tang
- Stegt okse flank steak med ponzumarinerede urter

**Salater:** *(Der kan vælges 3 salater efter eget ønske).*

- Klassisk cæsarsalat
- Plukkede salater med sennepsvinaigrette, skalotteløgssringe og tørret tomat
- Spinat med saltbagte mandler, vindruer, estragon og vinaigrette
- Kartoffelsalat på rygeost, syltede radiser, rugbrødsgrønt og urter
- Grillede grøntsager vendt i pesto, feta og stegt salat
- Coleslaw på spidskål, knoldselleri, æbler og ristede hasselnødder

**Varme anretninger:** *(Der kan vælges 3 varme anretninger efter eget ønske).*

- Bagt laks med sauce hollandaise og råmarinerede urter i citrus
- Kylling fra Gråsten med urtevelouté efter sæson og gremolata
- Stegt oksefilet med sauce bearnaise, ristede kartofler, syltede rødæg, confiterede skalotteløg og knust kartoffel
- Confiterede andelår med variation af knoldselleri og glace
- Stegt torsk med muslingesauce, variation af blomkål, dild, saltbagte mandler og smørglaserede kartofler
- Porchetta med provencalske urter, bagte løg, skysauce og kartoffelkompot med urter

**Dessert/kage/ost:** *(Der kan vælges ost og 2 desserter, eller 3 desserter.)*

- 3 europæiske oste med kompot, kvædepuré og portvinssyltet frugt
- Gateau Marcel
- Tiramisu
- Trifili med æblekompot, calvadoscreme og knas
- Klassisk Crème Brûlée
- Solbærcrumble med marcipan og creme fraiche

Minimum 25 personer