

Frokostbuffet 1

Første servering

Marineret tøndemodnet sild, rå løg og dild

Karrysild med æbler, capers og æg

Jægerhuset hjemmerøget laks med røræg og purløg

Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Grønlandske pil selv rejer, som er søkogte og med mayo

Anden servering

Lun leverpostej med bacon og champignon

Frikadeller med rødkål og agurkesalat

Mørbradbøf med svampecreme og surt

Tarteletter med høns og jordskokker

Grøntsags tærte med sauce verte

Og til slut

To slags danske oste med syltende nødder

Gammeldags frugtsalat

315 pr person Min 25 personer

Børn under 16 år 130

Frokostbuffet 2

Første servering

Carpaccio di bresaola e parmigiano

Jægerhuset hjemmerøget laks med urtecreme

Friteret rødspætte i sprød salat og ærtepesto

Jomfruhummerbisque med urter

Anden servering

Ung hane fyldt med citron og persille

Langtidsstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg dertil rødvinssauce

Små kartofler vendt i persille og løg

Bagte rødder med pære

Sprød quiche med spinat og svampe

Bagt aubergine salat med cherrytomat og dressing

Og til slut

Tre danske oste med syltende nødder og hjemmebagt kiks

Gammeldags frugtsalat

Æbletærte med crumble og kanelcreme

385 pr person Min 25 personer

Børn under 16 år 200