

Aftenbuffet min 25 personer

Første servering

Cremet jordskokkesuppe med jordskokkechips

Jægerhuset røget laks med rygeost og ristet brød crumble

Oksecarpaccio, ristede pinjekerner, persille pesto, ruccola og høvlet parmesan

Kammuslinger med ærtepuré og bagt parmaskinke

Anden servering

Medaljon af kalvemørbrad og pancetta

Ung hanebryst fyldt med citrus og soltørret tomat

Langtids bagt okseculotte med bagte løg

Små pommes Anna med timian

Små kartofler som er vendt i løg og persille

Puré af brunet blomkål, salt indbagt selleri og broccoli

Ratatouille - den klassiske franske grønsags ret

Sprød quiche med spinat og svampe

Bagt aubergine salat med cherrytomat og dressing

Og til slut

3 danske oste med snyltede nødder og hjemmelavet kiks

Klassisk Crème Brûlée

Chokolade-trøffelkage og coulis

Limetærter med brændt marengs

Tre slags af vores egen is

545,-