

Sommerbuffet

Tapas

Serrano skinke på brødcrûton tilsat en cremet ost og kongedild
Kalvecarpaccio anrettet med halvtørrede tomater og grøn salat
Bruchetta af tomat med rød basilikum

Buffet

Kyllingebryst i soya med stegt sesam og koriander
Kalvetykstegsfilet med rosmarin og hvidløg
Svinekoteletter vendt i basilikumpesto

Salatbuffet

Salat af bagte rodfrugter med sennepsfrø og persille
Sprøde salater med asparges, græskarkerner i soja, croutons og estragon
Let kartoffelsalat med årstidens grønt
Broccolisalat med sataydressing og bagte peberfrugter

Fingerhopsere

Oliven
Marinerede hvidløg
Gulerodssnack
Agurkesnack

Brød

Foccaciabrød med rosmarin og middelhavssalt

Dessert

Italiensk pannacotta med vanilje syltet pære
Eller
Æblecrumble med marinerede rabarber og syrnet fløde

250,- KR