

Buffet Skovhuset

Forretter

Vælg 1 ud af følgende
Anrettes på tallerken

Fisketallerken
Med udvalg af fisk og skaldyr
**

Sandart og lakse timbale
serveret på urter med krebsesauce
**

Lufttøret skinke
med melon
**

Røget bækørred med flødestuved
spinat

Hovedret

Vælg 3 stege

Rosastegt oksefilet
**

Lammekølle stegt med timian og
citron
**

Marineret Svinekam
**

Indbagt Kalkun bryst med
krydderfars
**

Medailloner af Svinemørbrad
**

Helstegt kalvecoulotte
**

Kyllingebryst i champingonsauce
**

Glaseret skinke

Saucer

Vælg 2 slags

Bearnaise
**

Rødvins
**

Peber
**

Espanogle

Kartofler

Vælg 2 slags kartofler

Fløde kartofler
**

Ovnbagte kartofler

Pommes rissolles
**

Bagt kartoffelmos
**

Halve bagte kartofler
**

Stegte kartoffelbåde
**

Hvide kartofler

Tilbehør

Vælg 3 slags tilbehør

Langtidsbagte tomater
**

Sauterede svampe
**

Tomattærte
**

Spinattærte
**

Porretærte
**

Tomatsalat
**

Ratatouille
**

Ovnbagte rodfrugter
**

Grøntsags saute
**

Bønnesalat
**

Alle buffeter er inc. følgende

Stor salatbar

Pastasalat

Brød og smør

Tzatziki

Dessert

vælg 4 desserter

Ostelagkage
**

Tiramisu
**

Chokoladekage med rørt is
**

Fløderand med frugtsalat
**

Varm æbletærte med
creme fraiche
**

Gammeldaws Æblekage
**

Frugttærter
**

Islagkage
**

2 slags is/sorbet

Natmad

Vælg 1 ret

Skinkestang med mixed salat
**

Frikadeller med kartoffelsalat
**

Lav selv hotdogs
**

Pizza
**

Pølsebord
**

Løgsuppe med ostecroutons
**

Aspargessuppe med kødboller

Menu ink.

Velkomst

Hvidvin, rødvin, dessertvin, kaffe,
øl og sodavand ad libitum,
opdækning og blomster og
servering.

pr. couvert
kr. 545,-

Fest menu 1

Tarteletter
med høns i asparges
**

Rejecocktail
**

Hønssalat på ananasring
med bacon

Svinekam med sprød svær,
rødkål, hvide og brune kartofler
**

Svinefilet stegt som vildt,
med waldorfsalat,
surt og sødt, hvide og brune
kartofler
**

Gammeldags Oksesteg
med brunede perleløg, tyttebær,
hvide kartofler og skysauce
**

Kalkunbryst
med grøntsager og
stegte kartoffelbåde
estragon sauce.

Pære Belle Helene
**

Hjemmelavet is med frugtsalat
**

Frugt trifili

Natmad
Vælg frit natmad
fra buffeten

**Ink. Velkomst, øl, vand,
vin ad libitum
opdækning, blomster og
servering.
pr. couvert
kr. 395,-**

Fest menu 2

Tomatsalat med balsamico
marineret løgringe og
frisk mozarella
serveret med hvidløgbrød
**

Bagt laks
på bund af pluk salat
serveret med caviar creme
**

Fisketerrine
med sauce verte

Kalve coulotte
serveret med årstidens grøntsager,
pomme risolles og sauce espagnole
**

Lammekølle
med ratatouille, spinattimbale og
lammesky
**

Helstegt Oksetyksteg
serveret med flødekartofler,
grøntsags saute, ovnbagte
rodfrugter og timiansky

Hjemmelavet
Bailey- chokolade
islagkage
**

Dobbelt Choladekage
med frugtpure
**

Islagkage

Natmad
Vælg frit natmad
fra buffeten

**Ink. Velkomst, Øl, vand,
vin ad libitum,
opdækning, blomster og
servering
pr. couvert
kr. 495,-**

Fest menu 3

Fiske og skaldyr
symfoni med sauce cardinal
**

Ålemandens hjemmerøgede laks
med sauce verte
**

Unghane roulade
serveret på salatbund
med vinagrette

Helsteg oksefilet
med svampesaute, pom rissoles og
demi glace
**

Kalveryg
med 3.slags grøntsager
pom anna og sauce espagnole
**

Dyrekølle
med rødløgskompot, små ovnbagte
kartofler og
sauce kanelisky

Chokoladetriology
**

Dessert buffet
vælg 4 retter fra buffeten
**

Isfragelité

Natmad
Vælg frit natmad
fra buffeten

**Ink. Velkomst, Øl, vand,
vin ad libitum,
opdækning, blomster og
servering.
pr. couvert
kr. 595,-**