

# *Buffet*

## *Forret*

*(portions-anrettet)*

*Grønlandsk vildlakse timbale  
på safran fromage frais  
pebersaute i orange  
dildmarineret krebs  
urtebrød og smør*

*\*\**

*Kalvecappachio  
med vilde svampe og æble/løgsaute  
bøvlet parmesan*

*\**

*Pastapenne  
med vildsvinebacon  
soltørret tomat og citrontimian  
tidselolie*

*\**

*Stenovnsrøget rensdyr  
med rodfrugts juliene  
cremet peberrod*

*\*\*\**

*Mangosalat  
med saltbrændte mandler  
i sprøde fuglereder*

*Sprød ruccola  
med rød melonsaute  
persille i limeconfit*

*\*\*\**

*Urtefarseret perlehøne  
med bonningpenslede blommetomater*

*Rosa stegt kalvefilet  
med ovnbagte krydderæbler*

*Grønlandsk lammefilet  
med perleløg sauteret i port  
Potatis dú cheese*

\*\*\*

*Tom De Savoie ost  
med druesalat i Pinot Noir  
cognacristede valnødder*

*eller*

*Dessert  
Belgisk chokomousse  
på mazarinpude  
vanilleparfait i nøddefrakke  
og vilde skovbær i rosenlase*

*Pris pr couvert*

*3 retter 365,-*

*4 retter 425,-*

*5 retter 485,-*

*6 retter 545,-*

*Buffet 385,-*

