

BUFFETER

Min. 25 prs.

Mathias Geislers frokostbuffet

Marineret sild - Karrydressing med æg - Kryddersild - Stegte sild i eddike

Røget laks med asparges - Rejer og mayonnaise - Lun fiskefilet med remoulade - Dampet norsk laks.

Tarteletter med høns og asparges - Lun leverpostej med champignon og bacon - Små tournedos med champignon a la creme - Kalvefilet med flødekartofler

Torvefriske salater

3 slags ost med frisk frugt og chokolademuffin. 460,00 kr.

Krofars frokostbuffet

Marineret sild - Karrydressing med æg - Kryddersild

Fiskefilet med remoulade - Dampet laks med rejer

Tarteletter med høns og asparges - Flæskesteg med rødkål - Mørbradbøf med løg og surt

2 slags ost med gammeldags frugtsalat. 385,00 kr.

Krofars frokostbuffet kan serveres ved bordet ved minimum 8 personer og kun ved forudbestilling kr. 420,00

Carvery buffeter

Købmand Andreasens Carvery (min. 25. personer)

Rosastegt kalvefilet - Kylling i fad med grønsager og svampe - svinekæber braiseret i lokal øl med kartoffel-sellerimos - sprængt amerikansk oksecuvette - tomater med flødepeberrod - torvefriske salater med frugt, nødder og bær - grovgrønt med krydderurter - svampecreme - peberrodssauce - små persillekartofler.

Til det hele serveres hjemmebakket brød. 375,00

Biskop Absalons Carvery (min. 25. personer)

Svinemørbrad med soltørrede tomater, brie og bacon - kalvemørbrad i Dijon og persille - Beuf sauté Stroganoff med brændt mos - Sprængt unghanebryst - torvefriske salater med frugt, nødder og bær - broccolisalat med bacon og solsikkekerner - champignon marineret i balsamico - mini piment med fyld af friskost - små bruchetta - grissini og oliven - bagte sesamkartofler - Bourgognesauce - flødesauce.

Til det hele serveres hjemmebakket brød 415,00

Carvery serveres kun i forbindelse med forret og/eller dessert.

Frederiks Buffet

Serveres ved minimum 20 voksne

Vælg 2 retter fra forret-kategorien - vælg 2 retter fra hovedret kategorien - vælg 1 ret fra dessert kategorien.

Forret- kategori:

Tarteletter med høns og asparges.

Tunmousse med rejer.

Lakseriellette med brøndkarsecreme og syltede tyttebær.

Kold dampet laks med rejer.

Salat med varmrøget berberiandebryst.

Soulakispyd med tigerrejer serveret med agurk-melon relish.

Ananas med hjemmelavet hønsesalat.

Hovedret kategorien:

Helstegt oksetyndsteg med svampecreme

Kalkun i folie med bacon og krydderurtesmør.

Svinekam med rødkål, æbler og svesker.

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat.

Hakkebøf med bløde løg og hjemmelavet agurkesalat.

Svinemørbrad vendt i Dijon og hasselnødder, med mild Dijonsauce.

Sprængt oksecuvette med mild Peberrodscreme.

Til alle retterne serveres passende kartofler og torvefrisk salater med bær og nødder.

Dessert kategorien.

Pærer Belle Helene med syltet pære, vaniljeis og chokoladesauce.

½ ananas med frisk frugtsalat og softice.

Pandekager med is, syltetøj og sukker.

Chokoladekage med frisk frugt og softice.

Valnøddeis med marcipan og flødeskum.

Frugttærte med kant af marcipan serveret med rørt is og råcreme.

2 slags fromage med flødeskum og knas. Pris pr. gæst 395,00

Børnebuffet

Serveres ved minimum 10 børn under 12 år.

Spagetti med kødsovs - Røde pølser—Chicken nuggets - fiskefilet - pommes friter - Salatmayonaise, remoulade, mild sennep og ketchup

Stave af gulerødder og agurker.

Til børnebuffeten serveres en børneis. Pris pr. barn 160,00

Der er også mulighed for at børnene vælger en enkelt børneret. Der spørger vi hver enkelt barn under velkomsten, hvilken ret de kunne tænke sig.

De kan vælge imellem:

Fiskefilet med pommes frites eller Chicken nuggets med pommes frites - Røde pølser med pommes frites
Spagetti med hjemmelavet kødsauce - Byg din egen burger (med eller uden ost) + lidt pommes frites

Pris 115,00 kr.

Børnesteak med valgfrit tilbehør (pommes frites/kartofler, remoulade/salat mayo/bearnaise) serveres med gnavegrønt 145,00 kr.

Efter alle ovenstående retter serveres en lækker børneis !