

Aften Buffet

Buffet

Forretter

Varmrøget laks - mild rygeost - rørhatte - ærteskud.

Okseinderlår - Skovsvampemayo - sellerichips.

Serranoskinke - gulerod - fast ost.

Råmarineret laks - soltørrede tomater
løg - basilikum - olivenolie.

Middelhavssalat:

Rødfisk - blæksprutter - muslinger - søde tomater
citron - basilikum - oliven.

Carpaccio alla Piemonte.

Frisk tun - basilikum - tørrede tomater - Thybo ost.

Blåmuslinger - tomatsalsa - parmesan.

Okseinderlår - trøffelolie - parmesan.

Anti pasti di claudio:

Serranoskinke - æble - rucola
pistacienødder - valnødder - olivenolie.

Laksetatar - forårsløg - sennep - kapersbær - salat.

Crouton - varm gedeost
valnød -salat - lavendelhonning.

Mousse af fjerkrælever - cognac - portvin
rosiner - tyttebærsylt.

Stor Bruschetta - peperonata - taleggio.

8 timers Aftenarrangement - Buffet.

- Velkomst aperitif
- Buffet med 8 anretninger
- Hvidvin og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin
- Kaffe eller Te
- Udvalg af avec
- Italienske Amaretti kransekager dyppet i chokolade
- Øl og sodavand ad libitum
- Fri bar med diverse spiritus efter kaffen
- Natmad
- Friske blomster på bordet

Pris pr. person kr. 965,-
Børn under 12 år kr. 415,-

Hovedretter

Kalvetyksteg - kartofler - sennepsvinaigrette
kold skovsvampecrème.

Vildsvin - salvie - citron - hvidløg
kartoffelgratin - chorizoolie - porrer.

Udbenet Gråsten Unghane
farseret efter gammel opskrift af Medici familien:
Fyld af svesker, æbler, rørhatte og parmaskinke.
Stegt i hvidvin og salvie samt
serveret med kold crème af stegeskyen.
Hertil små kartofler stegt med marsala og basilikum.

Lammekølle - rosmarin - hvidløg - kartofler
porrer - fløde - gremolata.

Okseculotte - øl - timian - urter - hvidløg
kartofler - paprika.

Tilbehør til Hovedretter

Edammebønner med cherrytomater,
Grambogaard bacon og parmasandressing.

Blomkålssalat med ristede mandler,
parmesanflager, god olivenolie og estragon.

Panzenella:
Salat med forårsløg, piment, tomat, croutoner m.m.

Romainesalat med croutoner og parmesanflager
samt hjemmelavet cæsardressing.

Forskellige salater med pære, feta
og avocado samt balsamico-honning marinade.

Ost

Gorgonzola - taleggio - oliven - orange - honning.

Desserter

Gateau Marcel:

En letfrossen chokoladekage - ribs - yoghurtis.

Tiramisu.

Torte della Nonna:

Klassisk cremetærte med pinjekerner.

Vanillepocherede æbler - mascarpone
makroner - amaretto.

Chokoladekage - honning - marcipan.
havtorn - æble - vanilje.

Zucotto:

Toscansk ”lagkage” efter traditionel opskrift.

Bisquit - amaretto - nødder - chokolade - marengs.

Natmad

Lune ”grønne” tærter

med marineret grøntsagssalat.

Croissanter

m/ skinkesalat & kyllingesalat.

Frikadeller og lun leverpostej

med syltede rødbeder.

Hjemmelavet kyllingesalat:

Sesam - ingefær - soya - karry

mangochutney - grovflûte.

"Lav selv" hotdogs.

Saltbuffet:

Saltkød, leverpostej,

rullepølse, spegepølse og brie.

(+ kr. 35,-)