



Restaurant Skovhus

6 timers festarrangement - Buffetretter.

- Husets apéritif
- Buffet med 8 anretninger
- Hvidvin og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin
- Øl og sodavand under middagen
- Kaffe eller Te

Grundpris kr. 598,- plus tilvalg for buffet kr. 25,-.

Ialt kr. 623,- pr. person.

Børn under 12 år halv pris

Til din buffet vælger du....

- 4 Forretter,
- 1 Hovedret,
- 1 Tilbehør til Hovedret
- 1 Osteanretning (2 slags ost)
- 1 Dessert

Forret

Varmrøget laks - mild rygeost - rørhatte - ærteskud.

Okseinderlår - rødgransolie - 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.

Hovedret

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
og orangesyltede salatløg med
laurbær og stjerneanis.
Hertil små kartofler stegt med marsala og basilikum.

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

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

Tilbehør til hovedret

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 & Dessert

Ost

Gorgonzola – orange - honning.

Taleggio – oliven.

Dessert

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.
Kr. 75,-

Croissanter
m/ skinkesalat & kyllingesalat.
Kr. 75,-

Frikadeller og lun leverpostej
med syltede rødbeder.
Kr. 75,-

Hjemmelavet kyllingesalat:
Sesam - ingefær - soya - karry
mangochutney - grovflûte.
Kr. 75,-

"Lav selv" hotdogs.
Kr. 75,-

Saltbuffet:
Salatkød, leverpostej,
rullepølse, spegepølse og brie.
Kr. 98,-
