



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 Osteinretning (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.  
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,-

---