



Restaurant Skovhus

Til vores Buffet Ud af Huset vælger du....

- 4 Forretter
- 1 Hovedret
- 1 Hovedret Tilbehør
- 2 Oste
- 1 Dessert

Hjemmebagt brød & smør er inkl. i alle priser.

Pris pr. person kr. 295,-

Praktiske oplysninger

Buffét leveres til minimum 25 couverter.

Hjemmebagt brød & smør er inkl. i alle priser.

Alt er anrettet på hvidt porcelæn & glas.

Varme retter ankommer i termokasser og kræver kun at du skærer kød & varmer evt. sauce.

Leveringsomkostninger fra kr. 150,- lokalt og ellers efter aftale.

Betaling kontant ved levering eller dankort/kontant ved afhentning.

Alt service skal afleveres i rengjort stand senest 5 dage efter levering.

Udenfor åbningstid kan service placeres i vores Pavillion til venstre for hoveddøren.

Der tages forbehold for sæson, prisændring og vejrlig.

Forret

1 - Varmrøget laks - mild rygeost - rørhatte - ærteskud.

2 - Okseinderlår - skovsvampemayo - sellerichips.

3 - Serranoskinke - gulerod - fast ost.

4 - Råmarineret laks - soltørrede tomater
løg - basilikum - olivenolie.

Middelhavssalat:

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

6 - Carpaccio alla Piemonte.

7 - Frisk tun - basilikum - tørrede tomater - Thybo ost.

8 - Blåmuslinger - tomatsalsa - parmesan.

9 - Okseinderlår - trøffelolie - parmesan.

10 - Anti pasti di claudio:
Serranoskinke - æble - rucola
pistacienødder - valnødder - olivenolie.

11 - Laksetatar - forårsløg - sennep - kapersbær - salat.

12 - Crouton - varm gedeost
valnød -salat - lavendelhonning.

13 - Mousse af fjerkrælever - cognac - portvin
rosiner - tyttebærsylt.

14 - Stor Bruschetta - peperonata - taleggio.

Hovedret

30 - Kalvetyksteg - kartofler - sennepsvinaigrette
kold skovsvampecrème.

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

32 - 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.

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

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

Tilbehør til hovedret

40 - Edammebønner med cherrytomater, Grambogaard bacon og parmasandressing.

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

42 - Panzenella:

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

43 - Romainesalat med croutoner og parmesanflager samt hjemmelavet cæsardressing.

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



Ost & Dessert

Ost

45 - 2 oste, en fast og en blød, med
orange - honning - oliven - druer - kiks.

Dessert

50 - Gateau Marcel:
En letfrossen chokoladekage - ribs - yoghurtis.

51 - Tiramisu.

52 - Torte della Nonna:
Klassisk cremetærte med pinjekerner.

53 - Vanillepocherede æbler - mascarpone
makroner - amaretto.

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

55 - Zucotto:
Toscansk "lagkage" efter traditionel opskrift.
Bisquit - amaretto - nødder - chokolade - marengs.
