

POSTGAARDENS BUFFETER

Buffet nr. 1

Laksetatar med rødløg, kapers og cremet rygeost
 Røget kølle af krondyr på salat med syltet græskar
 Helstegt kylling med kartoffelbåde og timiansky
 Medaljon af oksemørbrad med bagt gulerod og estragonsauce
 Mormorsalat
 Rabarbertrifli med knas
 Bagt æblekage med kanelcremefraiche

kr. 398,-

Buffet nr. 2

Røget laks bagt med flødestuved spinat
 Oksecarpaccio marineret i citron og olivenolie med kapers og parmesanost
 Torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund
 Pastasalat med oliven, ristede pinjekerner, syltede skovsvampe og bacon
 Farseret kalkunbryst med hjemmelavet bearnaisesauce og ovnstegt petitkartoffel
 Helstegt højrebsfilet med sauterede svampe og timiansky
 Ostelagkage med frugt
 Chokoladetærte med Sarah Bernhardt creme og kokosflager
 Brød og økologisk smør

kr. 398,-

Buffet nr. 3

Bagt lyssej med pesto og jordskokkepuré (lun)
 2 slags italienske pølser med aioli, oliven, parmesanost og syltede pebre
 Braiseret kalvespidsbryst med bagte rodfrugter og peberordssovs
 Okseculotte med Pommes Anna og sæsonens grønt og rødvinssovs
 Spidskålssalat med æbler
 Brownie med hasselnødder og cremefraiche
 Ostefad med tilbehør (4 slags)

kr. 398,-

HOTEL OG SPISESTED



Tillæg for energibidrag kr. 12,- pr.
 kuvert opkræves ved afregning

Buffet nr. 4

Røget svinemørbrad med cremet flødepeberrod
 Rejer vendt i citron, dild og hvidløg på salat
 Sursød kartoffelsalat med purløg og dijonsennep
 Grøn salat med saltristede nødder og tørrede tranebær
 Ovnbagt laksefilet med krydderurter og limesauce
 Møre grillkøller serveret med sprød kartoffel
 Medaljon af oksemørbrad gratineret med gorgonzola i egen sky
 Friske frugter i tern vendt i chantillycreme
 Mandeltærte med chokoladelåg
 Brød og økologisk smør

kr. 398,-

Den Italienske

Store rejer vendt i hvidløgssmør med persille og rucola
 Vitello tonato af kalv
 Røget laksecarpaccio med fennikelcreme og dild
 Tykkam a la osso buco med gremolata
 Helstegt svinemørbrad gratineret i svampecreme
 Bagt knust kartoffel med krydderurter
 Salat med soltørret tomat, grillede artiskokker, oliven og syltet peber
 Tiramisu
 Panna cotta med lakridsrod og hvid peber
 Brød og økologisk smør

kr. 398,-

Konfirmationsmenu

Sprøde tarteletter med høns i asparges
 Bagt laks med dilddressing og sorte linser på salat
 Seranoskinke med syltede rødløg, pesto, rucola og revet parmesanost
 Helstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg, rødvinssovs, små stegte kartofler
 Kylling supreme bagt med timian og citronsovs
 Broccolisalat med appelsin og rosiner
 Klassisk pastasalat med purløgss dressing
 Vaniljecreme med friske jordbær og krystalliseret hvid chokolade
 Gateau Marcel kage med hindbærsorbet

kr. 425,-

Minimum 15 kuverter.
 Sammensæt selv din buffet og få et tilbud!

HOTEL OG SPISESTED



Tillæg for energibidrag kr. 12,- pr.
 kuvert opkræves ved afregning