

# POSTGAARDENS BUFFETER

## Buffet nr. 1

Røget svinemørbrad på salat med peberrodscreme  
 Kolddampet rødspættefilet med rejer og citronmayonnaise  
 Klassisk tomatsalat med oliven, mozzarella, rødløg og basilikum  
 Kalkuncuvette med sautéret grønt og mild pebersky  
 Grillkøller med små stegte kartofler  
 Torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund  
 Frisk frugtsalat med chantillycreme  
 Chokoladetærte med orangecreme  
 Brød og smør

kr. 375,- pr. person

## Buffet nr. 2

Filet af mørksej bagt med pesto og perlebyg  
 Håndpillede rejer vendt med citron, hvidløg og dild  
 Salat med røget kylling og syltede rødløg  
 Braiseret oksespidsbryst med ingefær og soja  
 Timianstegt kalvefilet med små kartofler vendt med smør og urter  
 Citronbagt kylling suprême og flødesovs  
 Gammeldags æblekage med ribsgele  
 Brownie med marineret frugt  
 Brød og smør

kr. 425,- pr. person

## Buffet nr. 3

Kold hummersuppe med urter og hvidløg  
 Røget laks med røræg og spinat  
 Let stegt oksecarpaccio med olivenolie og parmesanost  
 Medaljoner af oksemørbrad med rødvinssauce  
 Farseret kalkunbryst med flødekartofler tilsmagt med trøffel  
 Bagt torskefilet med crumble efter sæson  
 Grøn salat med saltristede nødder og tørrede tranebær  
 Gateau Marcel med hindbærsaube  
 Ostersortiment med 4 slags oste, druer og kompot  
 Brød og økologisk smør

kr. 498,- pr. person

HOTEL OG SPISESTED

