

# Brunch Buffet

Min 15 personer

Varm røget laks med klassisk sennepsdressing  
Hjemmelavet kalkunsalat tilsmagt med karry- dertil grønsagspickles  
Seranoskinke med friske grønne asparges  
Hjemmelavet tunmousse med rødløg og cherrytomat

\*\*\*

Lækre salater af torvets grønt – pasta - spelt – tapenader – dressinger – tzatziki  
Spændende ting efter kokkens fantasi med forskellige dips

Ristede brunch pølser  
Ovnbagt æggeterrine  
Gratineret kartoffeltærte  
Lun leverpostej med bacon og champignon  
Krydrede kødboller i cremet tomatsauce

\*\*\*

Udvalg af danske og europæiske oste med kompot og syltede hasselnødder

Stort friskt frugtfad med årstidens frugter og bær

Græsk yoghurt med honning ristet müsli  
Lune frugt muffins  
Hjemmelavede marmelader

\*\*\*

Mad og vins store udvalg af forskellige hjemmebagte brød  
Friskbagt wienerbrød

Pr. person 109.-  
Børn under 10 år ½ pris

Brunchbuffet incl. kaffe/the, postevand og juice  
Pr. person 165,-

Brunchbuffet incl. kaffe/the, postevand, juice, øl, vand og husets vine  
Pr. person 219,-

Varighed 4 timer  
Ring og hør nærmere...

# Aften Buffet

Velkomstdrink

\*\*\*

Varmrøget laks med klassisk sennepsdressing

Friskdampede chilimarinerede blåmuslinger med estragon  
Hjemmelavet kalkunsalat tilsmagt med carry - dertil grønsags pickles  
Asparges salat lavet af friske grønne asparges med cherrytomat og rødløg

\*\*\*

Rosa stegt Brasiliansk oksefilet  
Marineret Kalkunbryst fyldt med spinat og fetaost  
Timian bagt svinemørbrad

\*\*\*

Nye Danske kartofler vendt i havsalt og krydderurter  
Flødebagte kartofler tilsmagt med tomat  
Gratineret kartoffeltærte

Bearnaisemayo  
Persille og hvidløgssmør  
Sommerlig tomat sauce med basilikum  
Sauce Espagnole

\*\*\*

Udvalg af danske og europæiske oste med kompot og syltede hasselnødder

Stort frisk frugt fad med årstidens frugter og bær

Kraftig chokolade brownies  
Vanilje pannacotta  
Muffins efter kokkens fantasi

\*\*\*

Salater af torvets grønt – pasta – spelt – tapenader - dressinger - tzatziki  
Spændende ting efter kokkens fantasi med forskellige dips

Mad og vins store udvalg af forskellige hjemmebagte brød

\*\*\*

Øl, vand & vin ad libitum

Kr.: 429,-

**Varighed 4 timer**

Ring og hør nærmere...

# En hyggelig Aften<sup>•</sup>

En hyggelig aften bestående af:  
Velkomstdrink, menu, vinarrangement og kaffe  
Kun mod forudbestilling

1 glas bobler

\*\*\*

Appetizer

\*\*\*

Mad og Vin's Tapastallerken  
3 forskellige ting efter kokkens fantasi, med dip

\*\*\*

Grillet steak af oksefilet  
200 g m/ bearnaisemayo, pommes, tomatkompot, grønt

\*\*\*

Ostetallerken  
5 slags oste fra ind og udland med kompot og sprødt  
hertil hjemmebagt brød og økologisk smør

\*\*\*

Rabarbertrifli  
rabarberkompot, makroner og mascarponecreme

\*\*\*

Kaffe

Hertil sammensætter vores restaurantchef en spændende vinmenu

Hele molevitten incl. bobler og vinarrangement

Kr.: 599,-