

STORGAARD

BUFFET EFTERÅR 01/09 TIL 30/11

TUNMOUSSE MED GRILLET RØD PEBERFRUGT OG PARMESAN PÅ SALAT
RØGET FANØ LAKS MED PEBERRODS CREME OG ÆBLE BLADCELERI SALAT

DAMPET LAKS MED CREMET GRØN SALAT OG ÆRTER

HVIDLØGSMARINEREDE STORE KYST REJER PÅ MELON CAPACCIO

SALAT MED RØD GRAPEFRUGT OG PINJEKERNER

SALAT MED GORGONZOLA, VALNØDDER OG BROMBÆR

CÆSAR SALAT MED KYLLING, BACON, PARMASAN OG BRØDCRUTONER

STORGAARDS TÆRTER

LUFTTØRRET SKINKE MED FIGNER ELLER SHARRONFRUGT

ANTIPASTI FAD MED LUFTTØRREDE SPECIALITETER OG MARINEREDE GRØNTSAGER

BRESAOLA (LUFTTØRRET FANØ OKSE) MED MARINEREDE SVAMPE OG BALSAMICO GLACE

FRANSK CHIPOLATA PØLSER MED JORDSKOKKEMOS OG BBQ. RELISH

KYLLING OSTEGRATINERET I TOMAT SAUCE, MED CHERRY TOMATER.

MØRBRAD AL À CRÉMÉ

STEGT OKSEFILET MED VINMARINEREDE BROMBÆRLØG

5 X OST MED OLIVEN OG KNÆKBRØD

HERTIL SERVERES KARTOFLER OG HJEMMEBAGT BRØD

DESSERTER

FRISK FRUGT MED IS ELLER RÅCREME

TIRAMISU

CHOKOLADEKAGE MED HINDBÆRPURE

BROMBÆR CLAFOUTIS MED VANILJE CREME OG HINDBÆR PURE

HINDBÆRMOUSSE MED CHOKOLADESPÅNER

ÆBLE OG BROMBÆR CRUMBLE MED FIGNBLADS IS

PRIS: 6 RETTER OG 1 DESSERT 298,00 PR. PERSON. PR EXTRA RET 39,00 PR.PERSON

MIN. 6 CUV. BESTILLES PÅ TEL. 26 15 64 64

OBS: MADEN ER KOLD VED AFHENTNING, BETALING VED AFHENTNING

STORGAARD.EU