

STORGAARD

BUFFET FORÅR 1/3 TIL 31/5

TUNMOUSSE MED GRILLET RØD PEBERFRUGT OG PARMESAN PÅ SALAT

RØGET FANØ LAKS MED RYGEOSTCREME OG RADIS/AGURG SALAT

ØRRED CAVIAR PÅ KARTOFLERSKIVER MED PURLØGSCREME

STORE KYST REJER PÅ GRØNNE ASPRIGERS MED SKALDYRSCREAM

SALAT MED SPIDSKÅL, ÆBEL, FETA OST OG SORT SESAM

TOMAT SALAT MED MELON OG FETA OST

CÆSAR SALAT MED KYLLING, BACON, PARMASAN OG BRØDCRUTONER

STORGAARDS TÆRTER

LUFTTØRRET SERANNO SKINKE MED MELON

ANTIPASTI FAD MED LUFTTØRREDE SPECIALITETER OG SYLTEDE GRØNTSAGER

BRESAOLA (LUFTTØRRET FANØ OKSE) MED PESTO, PINJEKERNER OG PARMASAN

FRANSKE CHIPOLATA PØLSER MED JORDSKOKKEMOS OG BBQ. RELISH

KYLLING OSTEGRATINERET I TOMAT SAUCE, MED CHERRYTOMATER.

SVINEMØRBRAD BØF I KOKOS KARRY SAUCE MED GRØNTSAGER

STEGT OKSEFILET MED MARINEREDE GRØNTSAGER OG SESAM

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

CITRONTÆRTE MED VANILJE FLØDESKUM

PANACOTTA MED MANGO ANANAS SALSA

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