

## Receptions Buffet ud af huset

Kolde retter, snacks som kan spises stående, evt. med fingrene.  
Anrettet på fade klar til servering.

- Peberfrugter m/ tun mousse
- Canapé m/ røget laks
- Små lakse ruller m/ asparges
- Mini rejer sandwich
- ½ æg m/ rejer og caviar
- ½ æg m/ benfri sild & capers
- Pinde madder m/ røget ål
- 2 stk. Pølser pinde madder
- Roast beef rulle m/ flødepeberrod
- Små mini forårsruller m/ dip
- Små frikadeller
- Mini toast m/ hønsesalat
- Små bacon pølser
- Små Broccoli gratin m/ skinke
- Gulerødder & agurk bjælker m/ dip
- Mini pålægs sandwich
- Små mine Oste snitter 2 slags ost
- Chokolade/kransekage petit four.
- Frugter skåret i filet

5 retter pr. person kr. 92,00

8 retter pr. person kr. 122,00

12 retter pr. person kr. 139,00

( Min. 25 pers.) Varighed af 2-3 timer

Pinde madder pr. stk. Kr.15,00

Chokolade/kransekage petit four til en pris pr. pers kr.19,00

### Buffet

**( Min. 25 pers.)**

6 slags pølser på et bræt Frikadeller m/ kartoffel salat  
Osteanretning m/ hele oste & kiks Frugter skåret i filet

Div. brød og smør Pris pr. person kr. 138,00

Varighed af 2-3 timer

## Tá selv bord ud af Huset

(min 12 pers.)

Anrettet på fad klar til tá selv buffet.

- Marn. Sild m/ karrysalat
- Kryddersild m/ æg & Tomat
- Fiskefilet m/ remoulade
- Tarteletter m/ høns i asparges
- \*\* Kold kogt torskeanretning
- \*½ æg m/ rejer og caviar
- Lun leverpostej m/ bacon og Champignons
- \*\* Kold Skinke m/ broccolisalat
- \* Grøntsag tærte m/ skinke
- \*\*\*\*Indbagt Laksefilet i butterdej
- \*\*\* Fiskeroulade indbagt i sawoy kål m/ dressing
- \* Pastasalater med Rejer & Skinke
- \*\*\* Kyllingbryst filet i fløde sauce
- \*\*\* Mørbrad i flødesauce m/ løg & champignons
- Roast beef m/ peberrod & remoulade
- \*\*\*Kold oksefilet m/ pastasalat
- \*\*\*\* Oksefilet m/ råstegte kartofler & broccolisalat
- \*\*\* Skinke m/ Flødekartofler & salat
- \*\*\*\*Lammekølle stegt m /tyttebær & råstegte grønsager
- \*\*\* Bøf m/ spejlæg
- \*\* Laksefilet på varm spinat gratin
- \*\* Små frikadeller m/ kartoffelsalat
- Små frikadeller m/ rødkål
- \*\* Kylling m/ grøntsag ris & karrysauce
- \* Kylling lår m/ agurkesalat
- \* Ribbenssteg m/ rødkål
- \*\* Rejer m/ mayonnaise
- \*\* Røget Laks m/ asparges og dressing
- \*\* Gravede Laks m/ dressing
- \*\* Røget Hellefisk roulade
- \*\*\*Røget ål m/ røræg
- \*\*\* 3 slags pølser på en fad
- \*\*\*Osteanretning m/ kiks
- \*\*\*\*Osteanretning m/ kiks & frugtsalat
- \*Frugtsalat
- \*\*Brie m/ druer
- \*Frugt tærte
- Brød & Smør á 15,- kr.

### Priser

á kr. 22,- pr. pers    \* á kr. 27,- pr. pers    \*\* á kr. 33,- pr. pers    \*\*\* á kr. 42,- pr. pers    \*\*\*\* á kr. 52,- pr. pers

Her vil man selv kunne sammensætte tá selv buffet efter din/jeres smag og behag. Hvis der er ønsker der ikke er nævnt her. Så hører vi gerne fra jer om jeres ønsker. Der anbefales min. 6 retter til en tá selv buffet.

Varighed ca. 2-3 timer

*Vi gør, hvad vi kan!\_*

*Vi overtager alt besværet med madlavning...*