

NYTÅRSBUFFET

FORRETTER

Gin og tonic-gravad laks, granatæbler og croutoner, serveres med citronmayo

Østers med mignonettesauce og gratineret

"Bruschetta" med bagt gedeost, rødligs-relish og figer

Cherrytomater med mozarella, rucola og basilikumpesto

Vol-au-vent fyldt med krabbesalat og tangsalat

Marineret tofusalat with romainesalat, avocado, cherrytomater, ristede mandler og urtedressing

Klassisk vitello tonnato

Oksetatar, vagtelæg, røget mayonnaise and stegte kapers

Variation af nødder og kompotter

Hjemmelavet dressing

4 slags brød og smør

HOVEDRETTER

Ovnbagt torsk med hummerbisque

Jordkokkesuppe, laks- og hummersoufflé og kørvelinfuseret olie

Ravioli med spinat og ricotta, serveret med græskarsauce med blåskimmelost og ristede græskarkerner

Oksefillet med trøffelglace

Perlehøne-roulade med spinat og vesterhavsost

Gratinerede kartofler og søde kartofler

Gulerodspuré med grillet broccoli med hvidløg, timian og citron vinaigrette

Bagte portobello svampe med tomat og basilikum

DESSERTER

Tiramisu

Chocolatdetærte med solbær og hasselnøddemousse

Passionsfrugt mousse med karamelliseret hvid chokolade

Chokoladecake marquise

Petit four

Overflødighedshorn med kransekagekonfekt

Frugt

Trøffelbrie, Kornblomst, vesterhavsost med rugbrødsknas, syltede nødder og kompot

Te & kaffe

NEW YEAR'S BUFFET

STARTERS

Gin and tonic graved salmon, pomegranates, croutons and served with lemon mayo

Oysters, served mignonette and gratinated

"Bruschetta" with baked goat cheese, red onion relish and figs

Cherry tomato with mozzarella, rocket and basil pesto

Vol au vent filled with crab salad and seaweed salad

Marinated tofu salad with romaine lettuce, avocado, cherry tomatoes, roasted almonds and herb dressing

Classic vitello tonnato

Beef tatar, quail egg, smoked mayonnaise and fried capers

Variety of nuts and jam

Homemade dressing

4 types of bread and butter

MAIN COURSES

Baked cod with lobster bisque

Cream of Jerusalem artichoke, salmon-lobster soufflé and chervil infused oil

Spinach and ricotta Ravioli, pumpkin sauce with blue cheese and toasted pumpkin seeds

Beef tenderloin with truffleglace

Guinea fowl roulade with spinach and "vesterhavs" cheese

Gratin potatoes and sweet potatoe

Carrot puree with grilled broccoli with garlic, thyme and lemon vinaigrette

Baked portobello mushrooms with tomato and basil

DESSERTS

Tiramisu

Chocolate tarts with blackcurrant and hazelnut mousse

Passion fruit mousse with caramelized white chocolate

Chocolate cake marquise

Petit four

Danish kransekage

Fruit

Truffle brie, "cornflower" cheese (blue cheese), "vesterhavs" cheese with rye bread crunch, pickled nuts and compote

Tea & coffee