

# Kolde borde



## Det lille kolde bord

Karrysild med hårdkogt æg, kapers og løg  
Ferskrøget laks med røræg, dild og asparges  
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron  
Roastbeef med remoulade, sprøde løg, peberrod  
Frikadeller med rødkål og surt  
To slags europæiske oste med tilbehør

**Pris: 169 kr.**

**Minimum 8 kuverter.**

## Det traditionelle kolde bord

Marineret sild med løg og kapers  
Karrysild med hårdkogt æg, kapers og løg  
Ferskrøget laks med røræg, dild og asparges  
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron  
Frikadeller med kartoffelsalat og surt  
Roastbeef med remoulade, sprøde løg, peberrod  
Mørbradbøf med bløde løg, bacon og surt  
Tarteletter med høns i asparges  
Tre slags europæiske oste med tilbehør

**Pris: 229 kr.**

**Minimum 8 kuverter.**

## Det danske kolde bord

Stegte sild med løg og kapers  
Dildsild med blomsterkapers  
Gravad laks med rævesauce  
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron  
Sprødstegt flæskesteg med rådkål, surt og svesker  
Leverpostej med bacon, champignon og rødbeder  
Hønsesalat med bacon og ananas  
Roastbeef med kartoffelsalat  
Tre slags europæiske oste med tilbehør

**Pris: 239 kr.**

**Minimum 8 kuverter.**

## Tilvalg

Brød & smør kr. 25,-  
Røget ål med røræg og purløg kr. 40,-  
Christiansø sild med cremefraiche og purløg kr. 30,-  
Varmrøget laks med rejer, asparges, æg og kaviar kr. 35,-  
Rejer med mayonnaise kr. 35,-  
Æg med rejer kr. 25,-

*De kolde borde kan ændres efter ønske.  
Det er muligt at tilvælge / bytte retter fra de andre kolde borde.*