

Kolde borde



Den lette frokost

Skiver af koldrøget laks med marineret minispinat og limes dressing
Urtestegt lammekøle på bagt aubergine og tomater med rosmarin
Rosastegt udskåret oksesteg med tomatmarineret pasta og mozzarella
To slags europæiske oste med tilbehør
Friskbagt brød og smør

Pris: 169 kr.

Det traditionelle kolde bord

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

Pris: 229 kr.

Minimum 8 kuverter.
Der kan ændres i de kolde borde efter ønske.

Det danske kolde bord

Stegte sild med løg og kapers
Dildsild med blomsterkapers
Gravad laks med rævesauce
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron
Sprødstegt flæsketeg 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.

Tilvalg

Brød & smør kr. 25,-
Christiansø sild med cremefraiche og purløg kr. 30,-
Varmrøget laks med sauce verte kr. 35,-
Rejer med mayonnaise kr. 35,-
Æg med rejer kr. 25,-