

Kolde borde



Den 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.

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: 249 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: 259 kr.

Tilvalg

Brød & smør kr. 25,-
Christiansø sild med cremefraiche og purløg kr. 30,-
Varmrøget laks med sauce verte kr. 45,-
Rejer med mayonnaise kr. 35,-
Æg med rejer kr. 25,-