



Forretter

vælg to stk. / vælges en tapps tallerken tæller den for to.

Hel bagt laksefilet med ærteskud, mango og chili. Krydderurtdressing og hjemmebagt flutes.

Serranoskinke med semidreid tomater, marineret artiskokker og rucola.
Sprøde brød med oliventapanade.

Lakseroulade på sprød salatbund med dilledressing og hjemmebagt flutes.

2 stk. tarteletter med høns i asparges.

Ristet brød med kyllingsalat med ananas og sprød bacon.

Skalddyrscевичe på sprød salat med rejer, krabbekød og krebshaler.
Hønning- chili dressing med mango.

Tapastallerken med fisk. Blinis med rejesalat, Tortillas med flødeost, laks og spinat. Torsk i svøb med marineret rødbeder.

Tapastallerken med serranoskinke, artiskokker. Grønne asparges med bacon. Kyllingsalat med grillet aubergine. Hjemmebagt brød og 2 x dip.



Køddretter til buffet.
Vælg tre retter – Kun en med okse kød

Oksekød

Kryddermarineret helstegt oksefilet.

Rosastegt amerikansk okseculotte.

Kalvestegstegt som vildt.

Svinekød

Ølbraiseret grisekæber.

Italiens inspireret svinefilet.

Mørbrad ala creme

Skinkestang med flødeost og grønt.

Frikadeller.

Fugl

Kylling farseret kalkunbryst

Unghane i vinsauce med svampe og perleløg.

Fyldt kyllingbryst med flødeost og parmaskinke.

Paprikakylling i fløde med løg, citron og persille.

Sprøde kyllinglår.

Tilbehør til buffet.
vælg 2 kartofler og 2 salatbar

Kartofler

Små smørstegte petit kartofler med persille.

Rodfrugtemos.

Flødekartofler med løg og hvidløg.

Gratineret pasta med langtidskogt tomatsauce.

Kartoffelpizza med brie, rucola og persilleolie.

Salater

Bulgursalat med abrikos og grønt.

Speltsalat med svampe, glaseret rødløg og feta

Bagte rodfrugter med hvidløgsolie og stegte sesam.

Tomatsalat med mozzarella, rødløg og basilikum.

Blomkålssalat med fennikel og blåbær.

Årstidens salat

Ovnbagt rødbedesalat med rosenkål og feta.

Bønnesalat med olie/eddikedressing, rødløg og bacon.

Skysauce, dressing og dip følger med til alle retter.

Dessert.
vælge to desserter

Brownie med rørt is og bærsaUCE.

Pannacotta med blåbærsylt og hvid chokolademousse.

Chokolademousse med flødeskum.

Nøddedrøm med is og friske bær.

Cheesecake med lime.

Pindstrup Centrets isdessert med makroner og portvin.

Frisk udskåret frugt og bær fad.

kaffe er inkl. uden tilbehør
Kage til kaffe kr. 30 pr. person

Natmad. Kr. 90
Vælg en ret

Pindstrup Centrets kylling- karrysuppe med kokosmælk.

Thai inspireret fiskesuppe med rejer.

Pølsebord med 3 gange pålæg, hjemmelavet lun leverpostej med bacon.
Friskbagt brød og smør

Ostebord med 4x ost, hjemmebagt brød /kiks.