

2 retters buffet kr. 200 | 3 retters buffet kr. 250

Forretter

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

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

Serranoskínke med semidreíd tomater, marineret artiskokker og rucola.
Sprøde brød med oliventapanade.

Lakseroulade på sprød salatbund med dild dressing og hjemmebagt flutes.

2 stk. tarteletter med høns i asparges.

Ristet brød med kyllingsalat med ananas og sprød bacon.

Skalddyrscéviche på sprød salat med rejer, krabbekød og krebsehaler.
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 serranoskínke, artiskokker. Grønne asparges med bacon. Kyllingsalat med grillet aubergíne. 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.
Vælg 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.

Til køb kaffe med småkager kr. 30 pr. person

Tilkøb kaffe uden småkager kr. 20 pr. person

Obs: prisen på maden er ex. servicering, det kommer udover.



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.