



SELSKABSMENU

BUFFET



Forret

Kold fiske anretning

*Pesto bagt hvidfisk - Røget lakserose - Håndpillede rejer
Sprød salat - Citron - Micro grønt - Crumble
Hjemme bagt kuvertbrød med ramsløg og smør.*

Hovedret Buffet

Skæres af kokken.

*Tapilla - Iberica sortfods gris
Rosa stegt oksefilet af kødkvæg
Bacon bardedet kalkun med soltørret tomat
Bagte rodfrugter - Smørristede skovsvampe
Pastasalat med oliven og urter
Tomatsalat med feta og basilikum - Crisp salat med tranebær/melon
Timiansauce - Grøn pebersauce
Flødekartofler - Bagte petit kartoffel i smør.
Stor brødbuffet med smør*

Dessert Buffet

*Rabarber Mazarin med brændt hvid chokolade
Brownie med hasselnødder - Rørt is - Marinerede skovbær*

Priser fra 495.- ekskl. Natmad

Vin/øl/vand ad libitum 6 timer fra 385.-

*Denne buffet er kun en del af hvad køkkenet kan.
Lad dette være inspiration til din fest*

RESTAURANT HJARBÆK FJORD

Mail: restaurant@hfgc.dk—Telefon: 86 69 62 42