



**DINNERTRANSPORTABLE**

## Buffet

---

Hent vores buffetmenukort til print

### Buffet 1

Kolddampet fiskefilet anrettet på sprød salat overtrukket med dressing og pyntet med rejer, asparges og kaviar.

Helstegt Antonius skinke med sprød svær.  
Rosastegt oksefilet med friske krydderurter, pastasalat og flødegratinerede kartofler.  
Valnøddetærte pyntet med frisk frugt og cremefraiche. Pr. pers. 158,-

### Buffet 2

Tunmousse rørt med røget laks og rødøg, anrettet på sprød salat og pyntet med rejer og asparges. Serveres med pikant dressing.  
Let grillet farseret kalkunbryst med pikant-flødeost.  
Helstegt oksefilet stegt med tomatpesto.  
Græsk salat med hjemmelavet dressing.  
Italienske flødekartofler.  
Orange chokoladecake med brombærcreme.

Pr. pers. 188,-

### Buffet 3

Kold dampet orientalsk søtunge overtrukket med karrydressing, anrettet på salat og pyntet med hummerhaler og grønne asparges.  
Røget lakseroulade anrettet på sprød salat og pyntet med rejer og asparges.  
Helstegt oksefilet  
Svinemørbrad indbagt i pikant krydder-fars med spinat og svampe.  
2 slags spændende salat.  
Gourmet kartofler.  
Tiramizu.

Pr. pers. 198,-

## Buffet

---

### Buffet 5

Pestomarineret lakseskiver anrettet på sprød salat, pyntet med krebsehaler og serveres med karsecreme.  
Spansk kyllingesalat med knust bacon og peberfrugt og tilsmagt med mild chili.  
Rødvinsmarineret svinekam  
Helstegt oksefilet  
Spændende salat  
Citronstegte kartofler med bacon.  
Fragilite med nougat-orangecreme med frisk frugt og råsyltede bær.

Pr. pers. 195,-

### Buffet 6

Kold lakseroulade med rejer, krabbekød, piment, asparges og kaviar anrettet på salat og serveres med krydderurtdressing.  
Røget Lomo (røget svinemørbrad) på plukket salat med melon, tranebær og cherrytomater.  
Ovnstegt tandorimarineret kyllingebryst vendt i sesamfrø.  
Langtidsstegt kalvetyksteg.  
To slags salat.  
Italienske flødekartofler  
Nøddebund med citronmousse og frisk basilikum.

Pr. pers. 198,-

### Buffet 7

Indbagt laks med hummersauce.  
Gratineret kalkunmedallion i krydret tomatsauce.  
Helstegt kalvesteg.  
Helstegt dyrekølle med tyttebær-æblekompot.  
2 slags spændende salat.  
Flødegratinerede kartofler.  
Chokoladecake med frisk frugt og creme-fraiche.

Pr. pers. 225,-



## DINNERTRANSPORTABLE

### Buffet 4

Lun laksetærte med spinat.  
Seranoskinke med tomatsalat og grillede artiskokker.  
Langtidsstegt kalvetyksteg stegt med årstidens rodfrugter.  
Rosastegt oksefilet.  
Rå-stegte kartofler med ramsløg.  
Spændende salat.  
Chokolade Brownies med mascaponecreme og frisk frugt.

Pr. pers. 198,-

### Buffet 8

Sprød kold laksesalat af ovnbagt laks, kæmperejer, grillet artiskok og syltede rødløg.  
Oksemørbradcarpaccio med tzatziki.  
Helstegt kalvefilet med stegte rodfrugter.  
Helstegt antoniusskinke.  
Bulgursalat med bær og chorizopølse.  
Pastasalat med soltørrede tomater, feta og ristede mandler.  
Små stegte kartofler med timian.  
2 slags oste med druer.  
Frist frugttærte med creme fraiche.

Pr. pers. 258,-

### Klassisk buffet

---

Karry sild

Marineret sild  
½ æg med rejer  
Æg og tomat  
2 stk. tarteletter med høns i asparges.  
Lun leverpostej med bacon og champignon.  
Svinekam med rødkål.  
Mørbradbøf med bløde løg og champignon.  
Osteanretning med skæreost, stærk ost og brie med gammeldags frugtsalat.

Pr. pers. 185,-



## Saml-selv-buffet

Min. 5 retter

---

Marinerede sild med løgringe, tomat og dild	pr. pers. 20,-
Krydder sild med kapers, løg, tomat og dild	pr. pers. 20,-
Karry sild med æg, tomat og dild	pr. pers. 20,-
Stegt fiskefilet med remoulade og citron	pr. pers. 25,-
Røget laks med asparges, tomat, kaviar og dild	pr. pers. 30,-
Gravad laks med rævesuace	pr. pers. 30,-
Røget ål med røræg	pr. pers. 50,-
Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder	pr. pers. 15,-
Lune frikadeller med surt	pr. pers. 15,-
Lun flæskesteg med rødkål	pr. pers. 25,-
Hakkebøf med bløde løg og rødbeder	pr. pers. 25,-
Lun mørbradbøf med ristede champignons og bløde løg	pr. pers. 30,-
Glasseret skinke	pr. pers. 25,-
Helstegt Antonius skinke	pr. pers. 30,-
2 stk. tarteletter med høns i asparges	pr. pers. 30,-
Helstegt oksefilet	pr. pers. 45,-
Lammekølle stegt med æbler, persille og hvidløg	pr. pers. 45,-
Lun laksetærte med spinat.	pr. pers. 25,-

Porre-bacontærte. pr. pers. 25,-

Spinatlasagne med skinke. pr. pers. 25,-

Oksetortillas. pr. pers. 25,-

Kyllingetortillas. pr. pers. 25,-

Kyllingebryst med bacon på sprøde grønsager. pr. pers. 25,-

### Salater til saml-selv-buffet:

Vælg frit mellem disse salater:

1 slags pr. person 20,-

2 slags pr. person 30,-

Vælg mellem:

Blandet grøn salat med dressing.

Pastasalat med tomat, ærter, majs og iceberg vendt i krydderdressing.

Broccolisalat med soltørrede tomater, valnødder og bacon.

Tomatsalat med feta.

Græsk salat.

Pastasalat med pesto og cherrytomater.

Glaskroens sæsonsalat

Bulgursalat med ristede mandler, feta, avokado og cherrytomater.

Bønnesalat med grønne bønner, cocktailbønner, rødløg, persille, grofthakkede mandler i sennepsdressing tilsmagt med honning.

Studentersalat med iceberg, rucola, avokado, jordbær, pinjekærner og ærter med citrus-jordbær dressing tilsmagt med hvid balcamico.



## DINNERTRANSPORTABLE

### Kartofler til saml-selv-buffet:

1 salgs. Pris pr. person. 20,-

2 slags. Pris pr. person. 30,-

Vælg mellem:

Kold kartoffelsalat.

Marineret kartoffelsalat.

Citronstegte baconkartofler

Gourmetkartofler

Italienske flødekartofler.

Flødegratinerede kartofler.

Bagt kartoffel med kryddersmør.

### Oste til saml-selv-buffet:

Brie med druer, frugt og kiks. pr. pers. 25,-

Stor osteinretning med spændende danske og udenlandske oste med druer, frugt og kiks. pr. pers. 55,-

### Kager til saml-selv-buffet:

Valnøddetærte med frisk frugt og creme-fraiche pr. pers. 35,-

Chokoladekage med frisk frugt og creme-fraiche pr. pers. 35,-

Frugttærte med marcipankant og creme-fraiche pr. pers. 35,-

Æbletærte med frisk frugt og kanel creme-fraiche pr. pers. 35,-

Gammeldaws æblekage med flødeskum pr. pers. 35,-

### Sauce til buffet:

Pris pr. person 15,-

Vælg mellem:

Bearnaise

Bordelaise

Mild pebersauce

Svampesauce

### Ekstra tilbehør til buffet

Hjemmebagt brød og smør pr. pers. 15,-