

# Buffetforslag

## Sammensæt din egen buffet

1 forret, serveres ved bordet på tallerken  
2 slags kød  
2 slags salater, anrettes på flot buffet bord  
2 slags kartofler, anrettes på flot buffet bord  
1 dessert, anrettes smukt på buffet bord

**Pris pr. person Kr. 335,00**

## Forretter

- Rimsaltet laksefilet med strejf af peberrod og citrus. Syrnet caviarcreme.
- Paté af ørred bagt med grønne krydderurter. Syrnet purløg/radisecreme.
- Kold røget tun med spæde salater og urtedressing.
- Laksemousse af røget laks rørt med syrnet fløde og kørvel på salat.
- Kyllinge-cocktail med ananas, bacon og mild carrycreme.
- Dansk spegeskinke med melonsalat vendt med basilikum.

*Alle forretter serveres selvfølgelig med vores eget hjemmebagte brød samt smør.*

## Hovedretter

- Letrøget grilleret unghanebryst.
- Kalkunbryst fyldt med svampe og stegt med bacon.
- Svinemørbrad indbagt med krydderfars og skinke.
- Helstegt nakkefilet glaseret med tomatiseret honning.
- Svinekam braiseret på urter i mørk øl.
- Svinekam med sprød svær samt rødkål og surt.
- Lammekølle med honningbagte rabarber og mynte.
- Kalvespidsbryst braiseret på urter og peberrod.
- Helstegt kalveculotte glaseret med fennikelsirup.
- Gammeldags oksesteg med sukkerlaseret perleløg.

*Alle kødretter anrettes selvfølgelig med friske grøntsager og sauce.*

## Kartofler

- Bouillonkartofler kogt i hønsefond med urter.
- Flødebagte kartofler med bacon og hvidløg.
- Kartoffelbåde stegt i barbecue.
- Fyldt dobbelt bagt kartoffel med krydderurter.
- Små ovnbagte salt kartofler.
- Gammeldags kartoffelsalat i mayonnaise med purløg.
- Små ovnbagte krydderkartofler.
- Og ej at forglemme: Alm. hvide kartofler.

## Salater

- Stort flora af miksede friske salater og grøntsager.
- Avokado og melon blandet med salat og valnødder i syrnet fløde med honning.
- Tomat salat med basilikum, rødløg og bøffel mozzarella.
- Græsk bondesalat med oliven, agurk, tomat, rødløg og græsk feta og oliven.
- Pasta med blandede salater, peberfrugter, oliven, dansk feta og kerner.
- Fintskåret hvidkål med nødder, æble, rosiner og tranebær i passion creme.

*På buffeten vil der være forskellige slags hjemmebagt brød.*

## Desserter

- Tiramisu. Italiensk dessert med mascarpone, ladyfinger og Marsala.
- Mazarinbund med chokolade og frisk frugtsalat hertil rørt vaniljeiscreme.
- Is-lasagne med lag af fragilité, 3 slags bær som iscreme og sorbet.
- Bisquitbund bagt med nødder, rullet med vaniljeiscreme med appelsinsmag.
- 4 slags ost med lækker garniture.



grafosign.dk

Hotel  
Restaurant  
Kurser  
Selskaber  
Diner Transportable

# The | Cottage

Skansevej 19  
4880 Nysted  
T +45 54 87 18 87  
cottage@cottage.dk  
www.cottage.dk