

# MAD UD AF HUSET - BUFFET

Diner Transportable: Minimum 12 personer

Vi leverer lige til døren.

Kolde menuer er anrettet på fade.

Varme retter leveres i thermokasser

Varme stege leveres "HELE", med mindre andet er aftalt.

Vi lægger stor vægt på, at portionerne er rigelige.

Kvaliteten skal være den samme som på De Hvide Svaner.

Kok og serveringspersonale kan medbringes mod tillæg.

Minimum antal kuverter: 12.

Udbringning efter tilbud

Dobbelt gebyr mod afhentning af returemballage

Service samt transportemballage skal tilbageleveres rengjort

Forretter anrettes på tallerkner for kr 15 i tillæg pr.kuvert.

Bindende kuvertantal senest 2 dage før levering.

## Buffet 10

Kold fiskeanretning med laks og asparges

Lun oksetyndsteg

Lun rødvinsmarineret svinekam

Farseret kalkun

Pasta salat

Fløde kartofler

Forårssalat med Kinaradisse, cherrytomat og springløg

Mixed grøn salat

Grøntsagstærte

Osteanretning

Frugtfad

Groft brød og smør

**Pris pr. couvert kr. 315,00**



## Buffet 20

Varm røget havørred med rørt peberrod

Indbagt laks med spinat og feta

Gravad laks med dressing

Kylling á la Mexico

Helstegt oksefilet

Westphalisk skinke med skiver af melon

Kronhjortesteg med waldorffsalat samt tyttebær

Ruccolasalat

2 slags grøntsagstærter

Flødekartofler med kartoffel/gulerod

Ostebræt

Hjemmebagt æbletærte med creme fraiche

Hjemmebagt brød og smør

**Pris pr. couvert kr. 345,00**

## Buffet 30

Fiskesymfoni

Dampet laks med varm hindbærcreme

Kæmperejer i hvidløg

Røget okseinderlår med mozzarelletimbale

Helstegt lammekølle Provencale

Helstegt kalvefilet

Røget kalkunbryst med rørag

Små græske frikadeller

Porretærte

Råstegte kartofler

Quiche Lorraine

Tomatsalat

Ovnbagte grøntsager

Ostebræt

Hjemmebagt chokoladecake med frisk frugt

Hjemmebagt brød og smør

**Pris pr. couvert kr. 395,00**

