

Generalens Efterårs buffet

Bagt ryg af laks med skovsvampe og friske bær.

Kold røget fasanbryst - syltede tranebær og løg.

Varm rødbede suppe - bagt torsk med porre.

Grillet helleflynder - tatar sauce med løg og kapers.

Ragout af dåvildt, beder og rødder - flødecreme.

Bagt kalve tværreb i honning og mørkt øl.

Gratin af rodfrugter - persille og smør.

Efterårs salat med vinterkål, æbler og rødøg.

Salat af hvide rodfrugter, bær og kerner.

Sylte & sødt tilbehør fra sæson.

(Oliven, tørret tomat, cornichons og lign.)

*3 gode oste, Mild blå, fast og hvid brie -
svesker i vin og valnød i sirup*

Generalens berømte Æble crumble - m. kanel og citron.

Servers med kold vanilje creme. (OBS Skal bages færdig hos gæst)

*Hvid og Mørk 70% chokolade kage -
mocca creme og syltede pære.*

Huset brød & rugkiks samt smør.

Pris pr. cov 395,00kr

Min 12 cov.