

# Generalen Årstidsbuffet & Menu.

## Vinter buffet.

### December til februar.

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 - i persille og smør.

Vinter salat med vinterkål, æbler og rødløg samt olie.

Salat af marineret østershatte, bær og kerner.

Sylte & sødt tilbehør fra sæson.

\*\*\* \*\*

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

Vores berømte cremede oste mousse kage på sprød bund med æble relish.

Kirsebær mousse på mazarinkage og kirsebær i vin.

\*\*\* \*\*

Huset brød & rugkiks samt smør.

Pris pr. cov 445,00kr Min 12 cov.

---

## Vinter Menu 4 retters

Kammuslinger a la Pichardts

\*\*\* \*\*

Hummer creme - persillerødder - rogn - urter.

\*\*\* \*\*

Indbagt då dyreryg - Solbær sauce - Gratin af Kartoffler - Østershatte

\*\*\* \*\*

Tranekær Slots Kirsebær og marcipan kage med sød mousse og saftige chokolade bund.

Serveret med parfait af hasselnød og valnød.

Pris pr. cov 450,00kr Min 12 cov.

# Generalen Årstidsbuffet & Menu.

## Forårs buffet.

### Marts til Maj.

Jomfruhummer suppe - roulade af jomfruhummer og safran løg

Terrin af oksebryst - salat af vilde svampe - persillecreme m persille.

Rielette af laks, æble og rød senneps karse - Løg marmalede & grønne salater med urter.

\*\*\*

Grillet Lammekølle med mash af persillerod - salsa af porre og hvide løg - grønne salater.

Torskeryg belagt med fennikel og peberfrugt. Serveret med klassisk risotto.

Roulade af perlehøne bryst fyldt med store haler af jomfruhummer, serveret med estragon sky og syltet gulerodssalat, samt kartoffel tærte.

\*\*\*

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

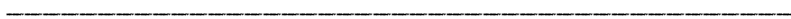
Ananas kage på kokos bund med lys chokolade og passionsfrugt gele.

Hvid og Mørk 70% chokolade mousse - mocca creme og syltede bær.

\*\*\*

Huset brød & rugkiks samt smør.

Pris pr. cov 445,00kr Min 12 cov.



## Forårs Menu 4 retters

Frisk stedbiderrogn - sprøde kartoffelchips - rørt cremet rygeost samt perleløg og rødløg i safran.

\*\*\*

Bouillon af rødtunge, bagt filet - spinatboller samt fennikel og hvidløg toast.

\*\*\*

Grillet Grambogaard oksemørbrad - spidskåls domler af oksemørbrad - creme af selleri og persillerod, kartofler og trøffel soufflé - klassisk portvins sauce.

\*\*\*

"Flydende" Chokolade kage af Sao thome chokolade, citronparfait - terrin af citrusfrugter.

Pris pr. cov 450,00kr Min 12 cov.

# Generalen Årstidsbuffet & Menu.

## Sommer Buffet.

Juni til August

Rejesalat af Saftige håndpillede rejer i dild og forårsløg mayo  
Den gode koldrøgede laks - friske grønne asparges - dressing af safran og hvidløg.  
Æblekogt landskinke med æble tapenade - små syltede tomater - oliven og tørret tomat

\*\*\*

Fransk Poussin, stegt med urter og smør samt æblecider

Bagt ryg af torsk, blå muslinger og kørvel -

Bøffer af Senneps Marineret kalvefilet, grillet med rosmarin.

Fransk kartoffelsalat af nye, med olivenolie, kapers og forårsløg

Sommersalat af spæde grønsager med ærter, gulerod

Sprøde grønne bønner i basilikum - Stegt tomat i rødløgs dressing.

\*\*\*

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

Jordbær tærte med hvid chokolade og ristet mandel.

Cremet Rabarber og citron mousse med anis og maconer.

\*\*\*

Huset brød & rugkiks samt smør.

Pris pr. cov 445,00kr Min 12 cov.

---

## Sommer Menu 4 retters

Sommersyltet laks - kaviar creme - asparges - smørstegt rugbrød

\*\*\*

Saftig Pate af svinebryst - pistacie - persillemousse - løgkompot.

\*\*\*

Helstegt oksefilet i sennep og urter - salat af sommergrønt - Bordelaise sauce

nye kartofler i persillesmør

\*\*\*

Jordbær på flere måder - Tærte - Mousse - Stegte - Parfait - knust chokolade.

Pris pr. cov 450,00kr Min 12 cov.

# Generalen Årstidsbuffet & Menu.

Efterårs buffet.

September til November.

Råsyltet laks i lime og rødde - salte hasselnødder

Foie gras mousse - kaffefløde essens - æblemousse - stegt rugbrød.

Jomfruhummer terrin med urter og små løg -

Grønne vinter salater med syltede græskar og masser af friske urter.

\*\*\*

Stegt havtaske filet - stegt æble og kartoffel i pesto.

Grillet bøffer af okseflaps rullet med Serrano skinke og persillepesto.

Vildand bryst i senneps fløde og svampe

Grillet bagekartoffel med hvidløg og persille.

Bagte pastinakker og dampede spidskål i rødølgs olie

\*\*\*

Klassik bærtærte med marcipan og marineret friske bær og sød vanilje creme.

Generalens berømte Æble crumble - m. kanel og citron. Servers med kold vanilje creme.

(Skal bages færdig hos gæst)

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

Huset brød & rugkiks samt smør.

Pris pr. cov 445,00kr Min 12 cov.

---

## Eftersårs Menu 4 retters

Stegt pighvarfilet - estragon burre blanc - mandler og tomat salsa.

\*\*\*

Cremet Krabbe bisque - pastinak - stegt krabbekage - "brændt" porre.

\*\*\*

Vildand og Perlehøne bryst bundet i Serrano skinke - tærte af kartofler og løg -

bagte rødbeder - roulade af østershatte.

\*\*\*

Bagt clearfourti af syltet pære og hasselnød - mocca & vanilje creme - pæreparfait med knas.

Pris pr. cov 450,00kr Min 12 cov.

