



Pichardts specialiteter i Tapas til let buffet eller reception.

1. Iskold suppe af frisk mango samt saftige rejer, tilsmagt med brændevin.
2. Pate af slethvar og grøn kørvel, lagt med rå marineret rodfrugter.
3. Syltede ryg af torsk, i peberfrugts purre samt urtecreme..
4. Cremet salat af søkogte rejer samt sprødt æble og forårsløg.
5. Rødfisk bagt med aromatisk peber og honning, serveret med rodfrugts dressing.
6. Salat af friske avocado og skorzonnerrod, små vagtelæg samt oliven marinade.
7. Fersk røget laks, i dild og ristede kerner samt æggesalat.
8. Varmrøget Laks fra Langeland, serveret med rygeoste creme.
9. Black tiger rejer på spyd med frisk mango og mild marinade.
10. Grillet brød og "sorte" tomater, samt frisk basilikum.

11. Specialitet! Vores æblekogte skinke - gulerods marmelade.
12. Røget Dansk fasanbryst, bagte søde tomater og aubergine "kaviar"
13. Tatar af kalvekød rørt med frisk peberrod og kaperscreme samt bagt rødbede.
14. Bagt unghane tærte med søde æbler og frisk timian.
15. Lun saltede svinebryst med æble kompot og persille creme. .
16. Røget og sprængt Svinemørbrad - rødløgs sylt og mash af flødekogte svampe.
17. Lun Sønderjysk kål pølse, serveret med agurk realich og sprøde chips.
18. Lun marineret oksekød i aromatisk peber, stegt på grill serveret med "kold" bearnaise sauce.
19. Pate af okse og svinekød med pistacienødder og "sommerrødder"
20. 2 slags Italiensk pølse, med oliven, tørret tomat samt bagt løg.



21. Frisk dansk mild gedeost med søde peber.
22. Hvid Dame cremet brie med nødder i rødvin.
23. Blå kornblomst samt frisk druer og ristede rugbrød.
24. Saftig Pære kage med egen brændevin, vanilje og mandler.
25. Sæsonens frisk frugter i sød lage med hvid chokolade creme.
26. Mandelkage med blommer og valnød, samt flødecreme.
27. Chokolade mousse af 70% callebaut med friske bær i rødvin.
28. Nougat roulade med rabarber (eller sæsonbær) og sirup.
29. Friske meloner i champagne med mynte og knas af nødder.
30. Saftig æbletærte med mandler og vanilje creme, samt brændevin.

Pris pr cov. ved 6 valgfri stk. 350,-kr

(stk. pris ved ekstra antal 59,kr)

med buffeten medfølger 2 slags oliven, salte nødder og brød chips.

Ovn skal forefindes på stedet, ved valg af varme retter.