

Kreative dage 20

Frokost buffet

Fredag d. 23. oktober

Forret (til alle forudbestilte)

Salat med rejer, hvedekerner og Ruccola

Buffet:

Rødbedesyltet torsk på rodfrugter med peberrodsmayonaise

Stegt Carpaccio med ruccola, semi-dried tomater, friterede kapers og flager af parmesan.

Roulade af kylling. Svøbt i serrano, serveret med mangokompot.

Efterårssalat med kål, rødbeder, æbler, ristede kikærter og granatæble kerner.

Salat af spæde blade fra spinat, rødbede og ruccola med hakket rødløg, kapers og ærter.

Terrin med broccoli og nødder

Ost med druer og syltet grønt

Brød og smør

Lunt:

Små hakke bøffer med bløde løg

Asiatisk marineret filet af dansk gris med hjemmelavet nudelsalat

Kreative dage 20

Frokost buffet

Lørdag d. 24. oktober

Forret (til alle forudbestilte)

Salat med røget laks

Buffet:

Lakseroulade svøbt i tang med pesto af marinerede rodfrugter og krydderurter dressing.

Serranoskinke med grillede artiskokker, piment og oliven.

Dyrlægens natmad

Bønnesalat med 3 slags bønner, rødløg, avocado og krydderurter

Couscous salat med grillet grønt og feta

Ost med druer og syltet grønt

Brød og smør

Lunt:

Tarteletter med høns i asparges

Kalvespidsbryst. Langtidsstegt med sautèret kål og peberrod

Kreative dage 20

Frokost buffet

Søndag d. 25. oktober

Forret (til alle forudbestilte)

Ristet serranoskinke med grillet artiskok og kål

Buffet:

Røget ørrede fra Vejle ådal på salat med ørredrogn og urte mayonaise.

Hønsesalat med rodfrugter, hytteost, karse og bacon

Roastbeef med rørt remoulade, hjemmelavet agurksalat og stegte løgringe

Hvedekerne salat med porrer, sorte oliven, rødløg, persille og feta.

Broccolisalat med tranebær og solsikkekerner

Indisk dahl med raita

Ost med druer og syltet grønt

Brød og smør

Lunt:

Skinkemignon, ristet og serveret med svampe

Oksefilet, helstegt og serveret med grøntsagsauté