



KOGEKUNST



M e n u

Menu 1

Eksempel på en buffetmenu

Forret

Rimmet laks med rygeost, agurk og rødbede

Hovedret

Rosastegt Oksesteg

Syltet squashesalat

Bønnesalat med persille

Saltbagte kartofler med bellpebercreme

Dessert

Appelsinkage med vaniljecreme

285,- kr. pr. person



KOGEKUNST



M e n u

Menu 2

Eksempel på en tallerken og buffetmenu

Forret (tallerken)

Krydderkogt kartoffel med lufttørret skinke og peberrodscreme

Rimmet laks med rygeost og agurk

Rødbede-"tærte"

Hovedret (buffet)

Farseret kyllingebryst omviklet med bacon stegt med timian

Rosastegt kalvetykkesteg serveret med sennepssauce

Basilikummarineret squashsalat

Saltbagte kartofler med krydret mojo-dressing

Couscous provencale med peber, oliven og krydderurter

Mikset grøn salat med ristede kerner og rosin-vinaigrette

Dessert (tallerken)

Banankage med toffeesauce og vaniljeis

335,- kr. pr. person



KOGEKUNST



M e n u

Menu 3

Eksempel på en tallerkenmenu

Canapé

2 slags sammen med velkomstdrinken

-

Forret

Dampet hvid fisk på sellerimos maskeret med sennepscremé

Hovedret

Rosa lammekrone stegt med rosmarin og hvidløg. Hertil årstiden grønt vendt med krydderurter. Serveret med rødvinsauce og pommes anna.

Ost

3 slags oste serveret med valnød og pærekompot

Dessert

Hasselnøds-"marengs" med chokolade og hindbærfyld. Serveret med syltede abrikoser og vaniljecreme

375,- kr. pr. person