

## Mødeforplejning



Vores mødetallerkner indeholder 7 små ting, der er flot anrettet på en tallerken for sig, nem og lige til at servere for dine gæster.

### Den klassiske mødetallerken

Karrysild

Fersk røget laks med hjemmelavet ostecreme & dild

Hønsesalat med ristet bacon

Leverpostej med champignon, bacon & syltet agurk

Mørbrad med bløde løg & syltet agurk

Roastbeef med ristede løg & høllet peberrod

Brie med valnødder i sirup eller vindruer

Leveres med rugbrød, lyst brød & smør

pr. kuvert

kr. 99,-

### Den moderne mødetallerken

Rejecocktail med hjemmelavet dressing & dild

Laks- eller ørred rilette med lime/citron

Oksebryst med sellericreme & grillede artiskokker

Kyllingeroulade med hjemmelavet sauce verte

Blandet charcuterie med bagt tomat

Ost med bagt figen & valnødder i sirup

Leveres med rugbrød, lyst brød & smør

pr. kuvert

kr. 99,-

### Gourmet platte NYHED

Røget andebryst med peberrodscreme & tyttebær

Terrine de foie gras med frissé, æble & rugbrødschips

Koriander-gravet oksemørbrad med syltede svampe

Tarte tatin af tomat med løg & sirup

Lakse-ballontine med trøffelskum & smilende æg

Gateau marcel

Manchego med valnøddesirup

Leveres med rugbrød, lyst brød & smør

pr. kuvert

kr. 152,-

Tilkøb evt. skåret frugt til vores platter, for kun 11,- per kuvert.