



BUFFET 1

Tangsalat med 3 slags bønner, 3 chili vinaigrette og 3 olie. Økologisk

Tun lige så let som det ser svært ud.

**

Laks anrettet med økologisk rucolavinaigrette, mandler og mangosalat.

And med orange, serveret med kål med laurbær, rødløg og rosiner.

Økologisk

Svinefilet anrettet med mango/sødekartofler, tilberedt med kartoffelmos og serveret med blomme/hasselnød sauce med sojamælk.

Økologisk

Kalvefilet stegt med basilikum, pinjekerner, rodfrugter og hvidløg.

Økologisk

Lam fra digerne tilberedt med kål og anrettet med avocado, kål og cashewnødder.

Økologisk

Dådyr med broccoli med blåbærsauce,
serveret med rødbeder og soltørrede tomater. Økologisk

Æble/rødbede/selleri snurretoppe med ingefær og hørfrøolie. Økologisk

Smoothies så englens synger, serveret med frugter og revet chokolade. Økologisk

Mandelkager med passionsfrugt og æbler. Økologisk

Anrettet på buffet med oliventræer, opsatser og tørís

Kuvertpris kr. 360,00 ekskl. moms

Kuvertpris kr. 450,00 inkl. moms



BUFFET 2

Lam og kalv stegt med mynte,
anrettet med skovens svampe. Økologisk

Ristede kartofler med timian på spyd fra wok. Økologisk

Udvalg af torvets salater og urter på spyd. Økologisk

Ris med mynte, olivenolie, havsalt og bønner. Økologisk

Gulerødder, porre, rødløg og broccoli med merian fra wok. Økologisk

Porrechutney med rosiner, eddike og anis. Økologisk

Hvidløgs vinaigrette. Oliventapenade. Ananaschutney. Økologisk

Rosenkål i rabarber. Økologisk

Groft brød med speltmel og olivenolie. Økologisk

Dessert og kaffe serveret fra Grisehandlerbilen

Bær trifli med hvid chokolade creme.

Økologisk

Anrettet på ladet af grisehandlerbilen.

Kuvertpris kr. 320,00

Leje af Grisehandlerbilen kr. 4.800,00

Priserne er ekskl. moms

Kuvertpris kr. 400,00

Leje af Grisehandlerbilen kr. 6.000,00

Priserne er inkl. moms



TAPAS BUFFET 3

Ferskrøget laks rullet om flødeost. Økologisk

Tun på spyd med økologisk spassionsfrugt vinaigrette

Kæmperejer spiddet på spyd med
økologiske peberfrugter og karamelliseret med chili

Dadler rullet med mandler og bacon

Lam med rabarber. Økologisk

Kyllingespyd med kokos og kanel. Økologisk

Kalvecarpaccio med soltørrede tomater. Økologisk

Spyd med spanske pølser. Økologisk

Gule tomater og ananas på spyd med gul chili. Økologisk

Spanske grønne spyd med estragon. Økologisk

Seranoskinke rullet om kapers. Økologisk

Tomatsalat med fetaost. Økologisk

Brød, olie og salt. Økologisk

Hele menuen er anrettet på fade og i skåle.

Kuvertpris kr. 280,00 ekskl. moms

Kuvertpris kr. 350,00 inkl. moms



BUFFET 4

Papegøjefisk med økologisk passionsfrugt

Rejer som i Port Docklas serveret med økologiske bush tomatoes

Stegte græshopper med havsalt

Indbagt snapper med økologisk fennikel i butterdej, serveret med
ristede vilde ris i orange, tang og fiskecreme sauce

Kalkunbryst stegt med ingefærsirup. Økologisk

Emu stegt med granatæbler og serveret med ananaschutney. Økologisk

Majs og bønner fra den australske bush. økologisk

Kartofler stegt med jams og eucalypso. Økologisk

Diverse australske kompotter og chutneys. Økologisk

Dessert anrettet på buffet

Udvalg af australske desserter med papayafrugt, passionsfrugt, appelsin
og kærlighedsfrugter serveret med æblebananer og lygtefrugter fra Queensland,
mango sorbet is og yellow myrtle parfait is. Økologisk

Opsat på buffet med heliconer, opsatset og tørís.

Kuvertpris kr. 360,00 ekskl. moms

Kuvertpris kr. 450,00 inkl. moms



BUFFET 5

Thailandsk tapas og suppe i suppeterrin på drejespejle

Tom Yam Goong suppe. Økologisk
Thailandske fiskefrikadeller. Økologisk
Forårsruller med fine urter. Økologisk
Rejer på spyd med økologisk chili.
Kylling i peanut på spyd. Økologisk

Hovedretter anrettet på buffet

Vildt anrettet med cashewnødder og kastanier,
serveret med sauce vildt sky. Økologisk

Dampede linemuslinger serveret med
økologiske risnudler og sukkerærter

Lam med stærk koriandersauce, basilikum,
rosapeber og asparges. Økologisk

Kalvefilet rullet med østershatte og
stegt med løvstikke. Økologisk

And serveret med bambus, lange ærter og
ananaschutney. Økologisk

Dorado tilsmagt med økologisk fennikel og karry, serveret med
økologiske ristede vilde ris i orange, tang, fiskecremesauce og
ananasspyd med grønne peberkorn

Thailandske kartofler fra wok. Økologisk

Dessert anrettet på buffet

Tropisk frugtsalat og små pandekager serveret med
bær dypet i chokolade, chokoladesauce, hindbær sorbet is,
mælkeis og parfait is. Økologisk

**Opsat på buffet med hængeorkideer, bambus, parasoller,
thailandske frugter og tørís**

Kuvertpris kr. 380,00 ekskl. moms

Kuvertpris kr. 475,00 inkl. moms



BUFFET 6 **Italiensk inspireret**

Forret anrettet på tallerken

Ferskrøget laks rullet om flødeost, tilsmagt med basilikum og anrettet på vinblade garneret med grønne asparges. Økologisk

Hovedretter anrettet på buffet

Dampet rødtunge serveret med
Mammas hjemmelavede økologiske ravioli fyldt med peberfrugter

Rødfisk ristet med økologiske fennikel, pære og bagte citroner.
Pasta a la Mamma Mia. Økologisk

Parmaskinke med marinerede urter, soltørrede tomater, rucolasalat og
høvlet parmesan ost. Økologisk

Oksefilet fra Salvatores eget slagteri med salat af
svampe og nødder. Økologisk

Kalvecarpaccio serveret med courgetter, siciliansk salvie
og ristet pinjekerner. Økologisk

Små pizzaer med tomater, mozzarellaost og grønne oliven. Økologisk

Dessert anrettet på buffet

Symfoni af corleone Imperiets desserter serveret med
moccaparfait is og sorbet is. Økologisk

Anrettet på buffet med oliventræer, opsatser og tørís

Pris pr. kuvert kr. 360,00 ekskl. moms

Pris pr. kuvert kr. 450,00 inkl. moms



BUFFET 7 Vegetarisk

Hovedretter anrettet på fade og i skåle

Rødbedesalat med æbler vendt i orange og valnødder. Økologisk

Gulerods snurretoppe med lime og sure kirsebær.

Poppede vilde ris med havsalt. Økologisk

Urtetikadeler lavet med quinoa. Økologisk

Auberginer tilberedt med eukalyptus vinaigrette rullet om grønne bønner og ristet sesam, anrettet med rucolasalat. Økologisk

Bagte tomater med rosmarin anrettet med soltørrede tomater og peberfrugter i gul chilivinaigrette. Økologisk

Selleri planker skåret meget fint, tilberedt med hampolie og hasselnødder, anrettet med sølvbeder i citrongræs og brune ris kogt med mynte vendt med lange grønne bønner og olivenolie. Økologisk

Courgetter tilberedt som carpaccio i balsamicoeddike, ristede piniekerner, anrettet med courgettekurve fyldt med oliventapanade. Økologisk

Pumpkin og broccoli tilbedt med blåbær, anrettet med ristede cashewnødder. Økologisk

Portobellosvampe, kantareller, østershatte, og markchampignon tilberedt i wok. Økologisk

Tangsalat med 3 slags bønner, 3 chili vinaigrette og 3 olie. Økologisk

Speltbrød, olivenolie og havsalt. Økologisk

Dessert

Brombær og passionsfrugt tilberedt som trifli og anrettet med æblebananer dypet i chokolade, serveret med kanel parfait. Økologisk

Pris pr. kuvert kr. 360,00 ekskl. moms

Pris pr. kuvert kr. 450,00 inkl. moms