

Sæson buffet

Af Søren Westh & Rida Berri

Perfekt til at afholde fødselsdag, bryllup eller andre højtider, hvor maden skal være noget særlig, men ikke som nødvendigvis er i centrum. Maden er velsmagende, moderne og af lokale råvarer.

Maden vil blive serveret af 3 omgange, så I vil opleve de forskellige retter af høj kvalitet men samtidig have tid til at opleve hinandens selskab og historier.

Marts – april – maj 2018

Hø-røget Islandsk laks – bladselleri – varme krydderier
Vesterhavs Torsk – radise – peberrod
Inderlår af okse fra Kildegården – vild brøndkarse - græskarkerner
Cremet Salat med hvedekerner, persille og agurk

Gris – selleri - pastinak
Braiseret velfærds kylling fra Hopballemølle – gulerødder - løg
Grillet spidskål – havesyre – syrnet fløde
Kartofler – persillesalsa – ristede solsikkefrø
Grovt mos med citron og løvstikke

Ølandshvede brød og smørelse

Æbler fra vores have – vanilje – sprødt
Chokolade mousse – brombær - hasselnødder