

HCA Buffet

- Forretter -

Koldrøget laks med Rygeostcreme.
Ceviche på hvidfisk m. avocado, mango & koriander.
Røget sild med æggeblomme.
Røget okseinderlår med parmesan.

- Kødet -

Øl braiseret svinekam med urter.
Langtidsstegt kalveculotte.
Kyllingebryst med pesto.
Oksehøjreb.

- Salater -

Cherry tomater med soltørrede tomater, feta & oliven.
Salat med årstidens grønt.
Pæresalat med parmesan.
Salat med søde kartofler og urtemayonnaise.

- Kartofler & tilbehør -

Stegte svampe med løg & bacon.
Confiterede jordskokker.
Bønner, bacon & løg.
Bagt selleri med nødder & urteolie.
Hvide kartofler med persille.
Petit kartofler med timian.
Flødekartofler med pesto.
Kartoffelmos med bacon & løg.
Bagte kartofler med smør & cremefraiche.

- Sauce -

Rødvinsauce.
Bearnaisesauce.
Skysauce.

- Dessert -

Chokoladecake med kakaocreme.
Hjemmelavet is parfait med frugt.
Karamel-fudge med nødder og chokolade.

- Vælg blandt ovenstående -

1 forret anrettet på tallerken.

Hovedret som buffet bestående af:

2 slags kød, 2 slags kartofler, 2 slags salater, 2 slags tilbehør, 2 slags sauce.

1 dessert anrettet på tallerken

Pris. pr. pers.
Kr. 329,-
(min. 20 pers.)

- Tilkøb -

1x ekstra kød med kartoffel og tilbehør pr. person
Kr. 75,-

Restaurant



H.C. Andersen
Golf