

# Konfirmations buffet 2020

## Buffet:

### Buffet med kolde og varme anretninger:

Fiskeanretning(rejer, krebschaler, laks, salatbund, asparges, urter) her til hjemmelavet dressing

Cremet kyllingesalat anrettet på bund af mikset salat, toppet med peberdrops og ristet kyllingeskind

Kalve cuvette krydret med frisk kværnet peber, flagesalt og frisk timian

Kalkun cuvette, tomat/provence marineret

Krydret petit kartofler

Tomatsalat med grove bjælker feta og frisk basilikum

Broccolisalat i cremet dressing, toppet med bacon, syltede rødløg og salt mandler

Hjemmebagt surdejsbrød, her til smør

---

**Anrettes på hvide porcelæns fade, engangsservice eller træplade, det varme i termokasse.**

**Pris pr. person ved minimum 20 personer, kr. 165,- Børn u/10 år kr. 105,-**

**Tilkøb:**

**Tilbehør merpris pr. person kr. 10,- pr. del.**

Tzatziki

Aioli

Humus

Mix af rug-/brød chips

**Dessert:**

1) Oreo cheesecake med bailey chokoladecreme, pyntet med brændt mini marshmallows og bær. Anrettet i portions glas. kr. 30,- pr. person

2) "Citronmåne" dessert (Bund af hjemmebagt citron måne og frisk citroncreme, pyntet med fløde, krystalliseret hvid chokolade og bær). Anrettes i portionsglas. Kr.30,- pr. person

3) Hjemmelavet chokolade brownie toppet med chokolademousse, hertil hjemmelavet vaniljeis i portions glas og frisk frugt som tilbehør (klar til tallerken anretning) Kr. 35,- pr. person

**Natmad:**

1) Frikadeller og kold kartoffelsalat (+ rugbrød og smør) pris pr. person kr.45,-

2) Karrysuppe med kyllingestykker, ris og peberfrugt (+ flutes og smør) pris pr. person kr.45,-