

Buffet

FORRETTER

vælg én forret

Forretten serveres som buffet

Færøsk Røget laks

med rygeost, syltede agurker, sprødt rugbrød, citron og krydderurter fra haverne

Hvide Asparges fra Samsø

med håndpillede rejer, dildmayonnaise, saltet
og røget æggeblomme og urtesalat
(Tillæg for køb af denne ret + 45,- pr. kuvert)

Gravad Okse

med løvstikkemayonnaise, modnet ost, syltede blomkål,
sprøde løg og brøndkarse

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Hovedretten serveres som en buffet

Forårsskylling

fra Hopballe Mølle med salvie - Cremet sauce med timian og peber

"Grillede svampe"

Vegetariske frikadeller, modnet ost, persille og citronskal

Nye kartofler

med brunet smør og løvstikke

Samsøgulerødder

Bagte gulerødder med ramsløg, syltede løg og linser fra Djursland

Bernstorffs salat

Salat med grønne asparges, spæde skud fra køkkenhaven og mormordressing

Buffet

DESSERT

Desserten serveres som en buffet

Mariebolle

Vandbakkelse med vanilje og citroncreme

Chokoladekage 1766

Chokolademousse, bær og rug

Is

Trifli med flødeparfait, kammerjunkere og rabarberkompot

PRIS

Den Gamle Bys buffet

pr. kuvert

465,-

Den Gamle Bys buffet+

Velkomst, buffet samt kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,
inkl. 4 timer ad libitum
med vin, øl, økologisk saft og sodavand fra Hancock
og kandevand på bordene.

pr. kuvert

1060,-



Tilkøb

VELKOMST

(Er inklusiv i buffet+)

Ét glas Cava

Mousserende vin i de historiske rammer

Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Ét glas lemonade lavet på urter fra Den Gamle Bys haver
med citrus og danskvand

Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

pr. kuvert 125,-

SNACKS

Flæskesvær

med enebær og salvie

35,-

Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

35,-

Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

45,-

Tilkøb

OST & SØDT

Danske oste

med sylt, kompot og bagerens knækbrød
Anrettes som buffet

115,-

Én stor vaniljekrans pr. stk.

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857

19,-

KAFFE, TE & AVEC

Kaffe eller te

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller te fra A.C. Perch's thehandel

45,-

Vælg mellem Cognac eller Baileys

pr. glas

45,-

"TAK FOR I DAG" MAD

Gæstgivergårdens smørrebrød

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød
sæsonen og årstidens traditioner
Anrettet som buffet

pr. stk. **75,-**

Smørbagt croissant 2 stk.

fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksalat, dild og æbler, og
med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

pr. kuvert

90,-

Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs servers fra Pøsevognen i 1974-bydelen.
Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

145,-