

JULI - SEPTEMBER

# BUFFET

Valg af én forret, buffet hovedret & dessert

## FORRETTER

(Tallerkenanrettet)

### Færøsk Røget Laks

Rygeost, syltet agurk, sprødt rugbrød, citron & krydderurter fra haverne

### Samsø Tomater

Dildmayonnaise, skalotteløg, kapers & blomsterkarse

### Gravad Okse

Løvestikkemayonnaise, modnet ost, syltede blomkål, sprøde løg og brøndkarse

*Forretter serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør*

## HOVEDRET

### Hopballe kylling

Sprødt udbenet lår fra Hopballe Mølle - Cremet sauce med timian & peber

### Grillet Landgris

Glaseret grisebryst i røget maltsirup med persille & citronskal

### Nye kartofler

med brunet smør & løvstikke

### Bernstorffs Salat

Sennepssalat med sprøde blomkål, vinaigrette med cornichons & urter fra gartneriet, ristede mandler & modnet ost

### Samsøgulerødder

Bagte gulerødder med ramsløg, nye løg & sprøde hestebønner fra Djursland

### Havegrønt

Salat med grønt fra køkkenhaven, små tomater & mormordressing



**JULI - SEPTEMBER**

# **BUFFET**

Valg af én forret, buffet hovedret & dessert

## **DESSERT**

### **Mariebolle**

Vandbakkelse med vanilje & citroncreme

### **Chokoladekage**

Kraftig & cremet - med kakao & bær

### **Is**

Trifli med syrlig parfait, kammerjunkere & rabarberkompot

### **Den Hvide Dame & Gammel Knas**

Arla Unika oste med sylt, kompot & bagerens knækbrød  
(Ost i tilkøb 95,- pr. kuvert)

## **PRIS**

**465,- kr. pr. person**

