

Buffet

Minimumbestilling for menu er 25 kuverter

Alle priser er inklusiv moms

FORRETTER

Vælg én forret

Forretten er tallerkenanrettet

"Bergefisk"

Saltet torsk, syltet sennepskorn, æbler og syrnede fløde

"Detroit Dark Red"

Variation af beder, peberrodsfriskost,
ristet boghvede og solbærblade

Tatar anno 1955

Okse, Karl Johan mayonnaise, sprøde jordskokker og modnet ost
(+25,-)

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og smør

HOVEDRET

Hovedretten serveres som en buffet

Hopballe kylling

Confiteret lår med salvie – Cremet sauce med timian og peber

"Krebinet"

Østershatte, kuglehvede, modnet ost og persille

Kartoffelkompot

med brunet smør og timian

Samsø græskar

Bagt Hokkaido, grønkål, syltede løg og persille

Bernstorffs salat

Salat med stegt blomkål, sprøde rosenkål,
linser og mormordressing

29. SEPTEMBER - 9. NOVEMBER

Buffet

DESSERT

Desserten serveres som en buffet

Is

Trifli med flødeparfait, kammerjunkere og æblekompot

Mariebolle

Vandbakkelse med vanilje og citroncreme

Chokoladekage 1766

Chokolademousse, bær og rug

PRIS

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 kande vand på bordene.

Drikkevarer ad libitum ud over 4 timer koster 100,- pr. time pr. kuvert

Pr. kuvert

1060,-

Den Gamle Bys buffet

Pr. kuvert

465,-

Ønskes mere tid er prisen 400,- pr. time

Forbehold for ændringer – vi tilpasser udvalget efter sæson



29. SEPTEMBER - 9. NOVEMBER

Tilkøb

VELKOMST

(Er inklusiv i buffet+)

Ét glas mousserende vin

Mousserende vin

Ét glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lemonade lavet på urter fra Den Gamle Bys haver
med citrus og dansk vand

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,-

Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

45,-

Tilkøb

Danske oste på buffet

med sylt, kompot og bagerens knækbrød

Pr. kuvert 115,-

Én stor vaniljekrans

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

Pr. stk. 19,-

Kaffe eller te

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

Pr. kuvert 45,-

Vælg mellem **Cognac** eller **Baileys**

Pr. glas 45,-

NATMAD

Gæstgivergårdens smørrebrød (Anrettet som buffet)

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner

Pr. stk. 75,-

Smørbagt croissant

2 stk. croissanter fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksesalat, dild og æbler, og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

Pr. kuvert 90,-

Kartoffelsuppe

med croutons, ristede kerner og urteolie.

Serveres med friskbagt brød

Pr. kuvert 95,-

Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs servers fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

Pr. kuvert 145,-