

Gæstemenu - Sammensæt selv din buffet

Vores koncept er bygget på 40 forskellige variationer af frisklavede retter, som kan kombineres efter behov og smag. Vi anbefaler, at der vælges minimum 5 varianter, dette vil samtidig give mulighed for gratis leje af porcelæn til det bestilte antal gæster.

Der skal bestilles til minimum 20 personer, og til alle i selskabet. Skulle du have særlige ønsker, er vi altid parate til at hjælpe at sammensætte forslag til én menu.

For nærmere information kontakt Mette Brandt på: Mette.Brandt@chartwells.dk

Kolde anretninger

Hjertesalat med syltet rødløg, parmesan og cæsar dressing	20,-
2 slags spanske pølser med oliven og pesto ..	40,-
Kartoffel-løg tærte med chips og karse	25,-
Tomatsalat med mini mozzarella og balsamico	30,-
Sennepsmarineret kartoffelsalat med bønner ..	25,-
Små wraps ruller på sprøde salater	30,-
Serrano skinke med pesto rosso	40,-
Mini pulled pork burger med coleslaw	35,-
Croissant fyldt med hønsesalat	30,-
Grissini med humus og 2 slags dip	30,-
Gratineret gedeost med balsamico sirup	30,-
Carpaccio af Bresaola med parmesan og oliven.....	40,-
Blinis med laksemousse og rogn.....	35,-
Salat nicoise med tun og æg.....	30,-
Udvalg af brød fra eget bageri samt smør	20,-
2 slags brucheta, (1 kød og 1 vegetarisk).....	20,-
Pastrami med friskost og urter i olie.....	30,-
3 slags blandede salater med hjemmelavet dressing.....	30,-
Laks en Bellevue med mayonnaise, rejer og citron	40,-

Karme retter

Braiseret kalkuncuvette med egen sky og bagte rodfrugter ...	40,-
Kartoffel fyldte tomater	20,-
Ristede hvidløgs kartofler med aioli ..	20,-
Skiver af helstegt krydret svinekam..	35,-
Thai marineret svine bryst med daikon og agurk.....	30,-
Kyllingespjyd med chipotle creme.....	25,-
Krydre kød boller med feta og soltørret tomat sky.....	25,-
Crispy kyllingefilet med aioli	20,-
Vegetarisk falafel i krydret tomatsauce.....	25,-
Gratineret Quiche lorraine	25,-
Flødekartofler med krydreurter	25,-

Desserten

Lakrids panna cotta med hindbær gele og frysetørret bær	25,-
Bær tærte med pisket vanilje creme fraiche	25,-
Udvalg af 3 gode europæiske oste serveret med syltet fra kældereren.....	40,-
Hjemmelavet myslibar	20,-
Emmentaler på pind med vindruer ...	30,-
Mazarinkage med chokolade og syltede bær	30,-
Gammeldags æblekage i portionsglas	30,-
Pæretærte med kanelcreme	25,-

Vidste du

- ⇒ at der medfølger service, når du bestiller din forplejning hos os.
- ⇒ at vi bager alt vores brød selv, i eget bageri?
- ⇒ at vi altid er parate, til at hjælpe dig med dine ønsker til menuer, dags forplejninger mm.