



KLINTENS EFTERÅRS FESTBUFFET 2019

- Klintens varmrøget laks med krydderurtdressing
- Røget andebryst med grønkål og granatæble
- Parmaskinke med salat af perlebyg
- Klintens grøntsagstærte
- Unghanebryst faseret med pesto og soltørrede tomater
- Helstegt oksefilet med ristet spidskål, smørstegte kartofler og svampesauce
- Rosenkålssalat med æbler og tranebær
- Bagte rodfrugter med honning og balsamico
- Udvalg af danske oste, syltede abrikoser, kiks og knækbrød
- Klintens hjemmebagte brød

Valgfri dessert:

- Panna cotta med brombær
- Brownie med bagte blommer og vaniljeis
- Lun æble crumble med flødeskum

Kr. 450,- pr. person

Arrangementet kan starte fra kl. 12.00. Såfremt buffeten serveres som et frokostarrangement skal dette være afsluttet senest kl. 17:00. Buffeten er tilgængelig i tre timer. Prisen er baseret på min. 25 betalende voksne. Placeringen i vores selskabslokaler forestås af os medmindre andet er skriftligt aftalt.

Tillæg for afholdelse på søn- og helligdage – kr. 5.000,- i alt.