



KLINTENS FORÅRS FESTBUFFET 2019

- Klintens varmrøget laks med radise-crudité og peberrodscreme
- Blinis med stenbiderrogn*, rødløg og creme fraiche (* uden for sæson serveres med rejer)
- Parmaskinke med melonsalsa
- Klintens grøntsagstærte
- Små krydrede frikadeller med sprødstegete kartofler vendt i solsikkepesto
- Helstegt kalveculotte med forårsløg, smørstegte kartofler og estragonsauce
- Helstegt lammeulotte med citron og rosmarin
- Broccolisalat
- Spidskålssalat med grønne asparges, kørvel og croutoner
- Udvalg af danske oste, syltede abrikoser kiks og knækbrød
- Klintens hjemmebagte brød

Vælg mellem en af disse desserter:

- Bagte rabarber med havregryns crumble og vaniljeis
- Chokoladecake med marinerede ananas og vaniljeis
- Citronfromage med lemoncurd, hvid chokoladecreme og lakrids marengs

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.