

# Efterårs buffet

september – oktober – november



## Forretter

Den valgte forret anrettes på tallerken.

- Røget andebryst, kål fra Klippingegård, bær og peberrodscreme
- Rilette af laks med crudite og sprøde maltflager
- Cremet grøntsagssuppe på hokaido og æble, toppet med persillepesto og mandler

## Buffet

- Kylling fra Hopballe Mølle, serveres med efterårsgrønt og flødesky tilsmagt med estragon
- Langtidsstegt oksefilet med hvidløg og rosmarin, hertil demi glace
- Porchetta af svinebryst med syltet løg, Pommes Anna med hvidløg og timian
- Salat af rød spidskål, æble, bladselleri og havtorn
- Bagte beder med balsamico
- Butterdejstærte med efterårets svampe og Blå Kornblomst (skimmelost)
- Ostebræt med kompot, hjemmesylt og knækbrød

## Dessert

- Miniature citrontærte med marengs og økologisk vaniljeis
- Gateau macel kage af belgisk chokolade, serveres med knas og appelsinsorbet
- Moccamousse på kagebund med brombær og skovsyre

Der vælges 1 forret og 1 dessert.

Alle forretter serveres med Klinten's langtidshævede brød og økologisk smør.

*"Hovedvægten i buffeten er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes lokale råvarer. Vi gør alt for at finde disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan der forekomme alternativer.  
– Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi gerne dette."*

konference & hotel  
**Klinten**

Søndervej 8 • 4673 Rødvig Stevns • Tlf.: 5650 6800 • [www.klinten.dk](http://www.klinten.dk) • [klinten@klinten.dk](mailto:klinten@klinten.dk)