

Sommer buffet

juni – juli - august



Forretter Den valgte forret anrettes på tallerken.

- Koldrøget laks med radiser, rygeost og sprøde maltflager
- Rejer i en syrlig purløgsvinaigrette, agurk og avocadocreme
- "Tomatsalat" m. tomater fra Østervang, syltede skalotteløg, mozzarella og vinaigrette på urter

Buffet

- Cæsar salat med kylling, spånere af Vesterhavssost og croutons
- Klinten's varmrøget laks med urtecreme
- Frikadeller med tzatziki
- Helstegt ungvægfilet med timian og demi glace
- Nye kartofler med løvstikkepesto
- Råstegte kartofler med rosmarin og dip
- Sprøde salater fra Klippingegård
- Salat med grillet asparges, ærter og parmesan chips
- Salat med melon, tomat og quinoa
- Ostebræt med kompot, hjemmesylt og knækbrød

Dessert

- Blød Mazarinkage med hindbær, brændt chokolade og ganache
- Miniature jordbærtærte med vaniljecreme
- Jordbær-/rabarbersuppe med økologisk vaniljeis og tallerkensmækker

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