

Vinter buffet

december – januar - februar



Forretter

Den valgte forret anrettes på tallerken.

- Cremet suppe af jordskokker fra Klippingegård, grøn estragonolie, toppet med chips af jordskokker
- Klinten's varmrøgede laks med urtecreme og sprøde maltflager
- Porcheret torsk med syrnet skilt kærnemælk og urteolie

Buffet

- Rosastegt andebryst med timian og havsalt
- Braiseret oksekæbe i portvin med grov urtemos
- Sprød porchetta fyldt med svesker og persille
- Kålsalat med æbler, bladselleri og havtorn
- Bagte rødder med grøntkålspesto
- Rustik vintersalat med rødbede og brombær
- Pomes Anna og portvins glace
- Ostebræt med kompot, hjemmesylt og knækbrød

Dessert

- Dobbelt chokoladecake med saltede nødder, økologisk vaniljeis og karamel
- Blød mazarinkage med chokoladeis og coulis
- Miniature citrontærte med marengs og hvid chokolade

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