

SELSKABSBUFFET PÅ GL. BRYDEGAARD

Vinter

Rillette af torsk m peberrod og kapers · Salat af vinterkål, persille, æble og fynsk feta
Glaserede rødder i honning og æbleeddike · Braiseret svinebryst m tranebær og rødbede
Oksetyndsteg m syltede løg og timian · 2 x fynske oste m sødt og salt
Chokoladekage m mokka creme

Forår

Hjemmerøget laks m fennikel og citron · Spidskålssalat m rabarber og peberrod
Broccoli i æbleeddike og rødløg · Unghanelår i fuglefrø m blomkålscouscous
Kalveculotte m forårsløg og radise · 2 x fynske oste m sødt og salt
Rabarbertrifli m mynte og vanilje

Sommer

Laksetatar m rygeost og purløg · Fennikelsalat m blodgrape og løvstikke
Bagt spidskål m dild og kørvel · Sprængt kalvebryst m peberrod og rabarber
Frilandsgris i ukrudt · 2 x fynske oste m sødt og salt
Tærte m sommerbær i hyldeblomst

Efterår

Saltet laks m dild og æble
Forloren pastasalat af persillerødder, feta og merian
Bagte blomkål m mandler og skalotter
Braiseret lammebov m syltede svampe
Oksefilet m honningbagte rødløg
2 x fynske oste m sødt og salt
Blommetrifli m mandler

Alle menuer serveres m grøn salat, hjemmebagt brød og dagens kartoffel - kr. 425 pr. kuvert v/min. 20 kuverter



kursus • hotel • restaurant
GL. BRYDEGAARD

Helnæsvej 4 • 5683 Hårby • +45 64 77 14 75 • info@gammelbrydegaard.dk