

POSTGAARDEN BUFFETER

Minimum 20 personer

BUFFET 1:

- Røget svinemørbrad på salat med peberrodscreme
- Kolddampet rødspættefilet med rejer og citronmayonnaise
- Klassisk tomatsalat med oliven, mozzarella, rødløg og basilikum
 - Kalkuncuvette med sautéret grønt og mild pebersky
 - Grillkøller med små stegte kartofler
 - Torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund
 - Frisk frugtsalat med chantillycreme
 - Chokoladetærte med orangecreme
 - Brød og smør

Kr. 375,- pr. kuvert

BUFFET 2:

- Filet af mørksej bagt med pesto og perlebyg
- Håndpillede rejer vendt med citron, hvidløg og dild
 - Salat med røget kylling og syltede rødløg
 - Braiseret oksespidsbryst med ingefær og soja
- Timianstegt kalvefilet med små kartofler vendt med smør og urter
 - Citronbagt kylling suprême og flødesovs
 - Gammeldags æblekage med ribsgelé
 - Brownie med marineret frugt
 - Brød og smør

Kr. 425,- pr. kuvert

BUFFET 3:

- Kold hummersuppe med urter og hvidløg
 - Røget laks med rørræg og spinat
- Let stegt oksecarpaccio med olivenolie og parmesanost
 - Medaljoner af oksemørbrad med rødvinssauce
- Farseret kalkunbryst med flødekartofler tilsmagt med trøffel
 - Bagt torskefilet med crumble efter sæson
- Grøn salat med saltristede nødder og tørrede tranebær
 - Gateau Marcel med hindbærsauce
- Ostesortiment med 4 slags oste, druer og kompot
 - Brød og smør

Kr. 498,- pr. kuvert

HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN

Oldenborggade 4 · 7000 Fredericia
Tlf. 7592 1855 · hotel@postgaarden.dk
www.postgaarden.dk

- En del af Danske Hoteller A/S