

KONFIRMATION

BUFFET

Rødspættefilet dampet i hvidvin – Rejer – Sprøde salater – Grønne asparges
Hjemmerørt dressing med tomat og paprika
Varmrøget laks – Røræg – Syltet skorzornerrod – Salturt – Krydderurtesalat
Tarteletter med høns i asparges
Kalveculotte stegt med citron og rosmarin – Gulerødder med estragon og honning
Svampeflan med sprøde østershatte – Grov sennepssauce
Letsprængt unghanebryst stegt med timian
Bagte rabarber – Stegte Persillerødder – Forårsløg med kryddersmør
Flødebagte kartofler med gruyere
Små ristede kartofler med smør og persille
Grønne Salater – Tomater – Oliven – Syltede Løg – Ristede kerner
2 dressinger
Brød fra egen bager

DESSERTBUFFET

Tiramisu – Mørk chokoladecake – Ganache
Vanillecreme – Grillet mango i chillisirup
Syltede pærer – Hasselnøddekrokant – Karamel – Vanilleis

Inklusiv lokale, opdækning og blomsterdekorationer



NATMAD

Minestrone – Italiensk tomatsuppe – Kødboller – Urter – Hjemmebagt foccacia
Pr. person kr. 65,-

Gourmet Hot Dogs – Pølser fra Nr. Søby slagteren – Egen bagers pølsebrød
Stegte løgringe – Løgkompot – Agurkesalat – diverse dypelse
Pr. person kr. 80,-

Chilli con carne – Tortilla – Ris – Tomatsalsa – Creme fraiche
Pr. person kr. 95,-

Forespørg uforpligtende på dit næste arrangement.
For generelle forespørgsler kan du kontakte Chief Inspector John Nielsen på
tlf. 41 96 39 08 eller mail john.nielsen@radissonblu.com

BISTRO
HANS CHRISTIAN