



BUFFET DEN. 28 FEB. 2020 FØDSELSDAG FEST

Appetizer Blomkål Otto

**Med surprise af svampe, syltet svampe, sprøde søde rødbeder,
Revet frossen ægge og sne af hvider.**

Retten er blevet lavet af vores første elev, til hans kokke eksamen
hvor han beståd men sølv og vi er heldige af han stadig er hos os.
bare som Køkkenchef

Lidt underholdning og derefter vil Gert og Karsten sige nogle ord

BUFFET

Kalv i tidligt forårs humør

Kalv i forårsbryg - sprøde brisler - Grillet spidkål – blomkålpure – polenta m. citron og timian

Ravioli af svinemørbrad med souffleret krydderurtefars.

Nedkogt bouillon og smør glaserede grøntsager Hertil asparges kartofler

Sundby Sejl's Forloren skildpadde

Med kalvebryst, skinke/bacon bolle, fiskeboller, urter i brunoise, pommies Parisienne, perleløg
hertil madeira/ sherry sauce

Surf and Turf

Okse – tigerrejer – frittata – hvidløg, madagaskar sauce

Confit af andelår

Med bagt æble, blomme/sveske terrin, pommies røsti og rosmarin sauce

Fiskefilet Florentine

med spinat, krebshealer og Pommies duchess gratineret med Mornay sauce

Alle retter har været på vores faste menu kort igemmen de sidste 10 år.

Efter buffetten har vi en dessert klar til jer.

Den dessert der blev serveret til den første standerhejsning vi afholdte for SSF i 2010.
Hjemmelavet Citronfromage med flødeskum og chokoladegitter

Der vil være mulighed for af købe kaffe eller drinks efter buffet

Derefter musik og dans