

BUFFET-KORT

EFTERÅR - VINTER 2011-2012

1. September – 31. Marts

Buffeter er gode til den afslappede fest, hvor gæsterne får mulighed for at få god kontakt med hinanden under hele festen. Vi serverer vores buffeter i et samlet forløb uden ophold mellem de enkelte retter.



BUFFET Da Vinci

Terrin af bresaula med andeconfit, æbler og rygeost

Hakaki syltet laks med blomkål, lotus frit og rogn

Salat af nordsørejer anno 2011

Hjemmebagt brød & smør

Presset vildsvinebov med spicy flæskesvær, råsyltede æbler og brombær hertil egen sky
Langtidsstegt kalvekam med løg i flere nuancer og kalvereduktion med skalotteløg og balsamico

Pommes mille feuille

Carpaccio af rødbeder med cremet gedeost og bær

Bagte rodfrugter med sprød parmaskinke

Sweet potatoes, piment, oliven og løvstikkesirup

2 slags dejlige gårdoste med passende garniturer

Pærer tarte tatin med kardemomme creme

Kr. 325,- pr. couvert



BUFFET CATRINA

Cappuccino af tun med trøffel/mælkeskum, svampe og jordskokker

Panko panerede torpedorejer med sauce tatar

Semi-ristet gravad kalveinderlår med crudité af fennikel, hertil oliven og sesam/parmesan marinade

Letrøget hellefisk og mousse med rødøgsschips, peberrod og karse
Hjemmebagt brød & smør

Glaserede kæber af dansk grisebasse med cognacsmarinerede kastanjer, græskar puré – orange råsyltet julesalat hertil vanilje jus

Nøddefarseret oksemørbrad serveret med safranpocherede vinterurter, rødbede puré og balsamico/rødbede sky

Gratineret pommes soufflé

Skorzonerrødder vendt med vinaigrette med hakkede krydderurter og sifon

Mangosalat med pink grape og paprikamandler

Porre terrin med creme og estragon

Savojkål med glaseret flæsk, granatæble og rødæg

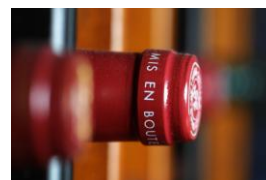
Danske og franske gårdoste serveret med hjemmelavede marmelader og syltede nødder

Passionsfrugts creme brulée med sesam tuille

Nougatparfait med pralinébund

Kr. 375,- pr. couvert

Buffeter er til min. 20 couverte. Alle priser er inkl. moms og gælder fra 1. september 2011 - 31. marts 2012. Forbehold for trykfejl.



Restaurant Leonardo - Comwell Holte a-s

Kongevejen 495, DK-2840 Holte, Denmark

Tel + 4547 7409, fax + 45 4547 7454

leonardo@comwell.com

www.leonardo.dk - www.comwellholte.dk