

BUFFET-KORT

EFTERÅR - VINTER 2010-2011

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

Let røget torskesalat med rugbrødscrouton, syltet løg og granat æble sirup

Presset grisebasse bov med belle de boskop æble, fedtegrever og rosmarin og citron

Hakaki stegt laks med grov safranaioli, frissésalat og puffedede vilde ris

Kyllinge soufflé med svampe og soya marineret korender

Hjemmebagt brød & smør

Indbagt fasanragout med butterdej(en cocotte)

Dansk oksefilet med rødvinsauce

Tærte med piment/taleggio og trøffelolie

Kartoffel/svampeterrin med merian og rygeost creme

Tomatsalat med 3 slags solmodne tomater, mozzarella kugler og balsamico glace

Rosenkåls granulat med grillet ananas og tørret tranebær

Rødbede x 2, kapers, honning og balsamico

2 slags dejlige gårdoste med passende garniturer

Hvid sachertorte med amerena kirsebær

Pærer tærte med vanille mascarpone creme og høvlet chokolade

Kr. 295,- pr. kuvert



BUFFET CATRINA

Sashimi tun med wasabicreme, rogn og ærter

Panaché af sværdfisk med granulat af lakserogn

Terrin af perlehøne med foie gras og lyse rosiner

Filokurv med røget laks, romainesalat, pumbernickel og
parmesan/citron creme

Hjemmebagt brød & smør

Trøffelarseret krondyr

Dansk kalvefilet med sprød crust og calvadossauce

Duet af asparges med saltet muldjord og citron confit

Cocotte med lind kartoffel/porerpure, gratineret med comte

Grillet pastinak med oliven

Hvedekerne salat med syltet abrikos med hyldeblomst og mynte

Selleri pesto med marineret svampe og krydderurte salat

Creme bruleé med glaseret mandler

Danske og franske gårdoste serveret med hjemme
lavet marmelader og syltede nødder

Chocoladesouffle med karamel fløde, brombær coulis hertil vanille parfait
med chocolate/solbær

Kr. 345,- pr. kuvert

Buffeter er til min 20 kuverter. Alle priser er inkl. moms og gælder
fra 1. september 2010 - 31. marts 2011. 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.comwellholte.dk

