



**GRAND HOTELL
HÖRNAN**

BUFFE

JANUARI-APRIL

Vid arrangemang på Grand Hotell Hörnan äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier & andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. Lokalhyra tillkommer.

VARMT

Hjort – Nattbakad ytter- eller innanlår från Kipplingeberg med färska örter, olivolja & tomater.

Vildsvin– Stek från Kipplingeberg serveras med äpple & skogssvamp samt rödvinssky & lök.

Torskrygg – Smörstekt med citrusbräserverad kål samt ingefära.

Knyte – På filodeg fylld med ädelost & skogssvamp samt rårörda lingon.

Potatis – Rostad med vitlök & rosmarin samt olivolja.

KALLT:

Betor – Rostade, serveras med olivolja & pinjenötter samt getostcremé.

Rotselleri & kålrot– Ugnsbakad serveras med parmesan & ruccola.

Morötter – Picklade, serveras med dillfrö & pinjenötter.

Sallad– Variation, serveras med dressing.

Hummus

Tomat – Med rostad lök & rapsolja från Nyborgs gård.

DESSERT

Pannacotta – Smaksatt med vanilj serveras med äppelkompott.

Kaffe ingår

Pris 565 kr per person.