

BUFFET-KORT

EFTERÅR - VINTER 2009 - 10

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 serrano skinke med artiskok og persille hertil blomme chutney

Varm røget laks fra eget røgeri på æble/rødløg kompot

Dådyr soufflé med lun tranebær sauce

Filo kurv med skaldyrs salat smagt til med karry og syltet ingefær

Nybagt brød og smør

Rosa stegt kalve tyksteg med smør pisket estragon sky

Honning glaseret lamme culotte med tomatiseret rosmarin sauce

Løg tærte

Oliven marinerede kartofler med feta og piment

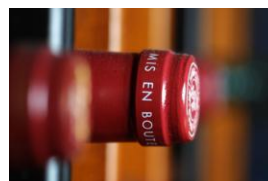
Efterårs rodfrugter med cherry tomat og suger snaps

2 slags ost med passende garniturer

Æble trifli med kvæde gele

Sacher Torte med abrikos parfait

Kr. 275,- pr. kuvert



BUFFET CATARINA

Syltet laks på sprøde fennikelbunde med salat og safran marinade.

Unghane balotine med trøffel risotto og vincotto

Grillet tigerreje spyd med efterårs frugter og sur/sød estragon smør

Bressoula i lag med svampe duxelles og frisk ost

Trøffel farseret oksemørbrad med portvins glace

Perlehøne saltimbocca med salvie jus

Pastasalat a la Toscana

Glaseret rodfrugts salat med amarena kirsebær og ristede pistacie kerner

Pommes Esven med løg marmelade

3 x tomat salat med mozzarella og kold presset raps olie

4 x gård oste med chilihonning og valnødder

Sprød fragilité i lag med passions frugt mousse

Gateau Marcel med appelsin sorbet

Kr. 325,- pr. kuvert

Buffeter er til min 20 kuverter. Alle priser er inkl. moms og gælder fra 1. september 2009 - 31. marts 2010. 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.com - www.comwell.com

