

BUFFET-KORT

FORÅR - SOMMER 2009

1. APRIL – 31. AUGUST

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 TREVI

Varm røget laks med radise melange

Carpaccio af gravede inderlår med parmesan og små salater

Pesto grillet multe file på tomat salat med feta

Unghane terrin med pocheret asparges

Rosa stegt kalve tyksteg med rosmarin hertil kold løvstikke sauce

Indbagt svinemørbrad med svampe sauce

Oliven marineret små kartofler med persille og hvidløg

Spinat tærte med pinjekerner

Sommerens salater med vinaigre og brød croûtons

3 slags dejlige gård oste med passende garniture

Rabarber trifli med vanille creme

Chokolade kage med jordbær sorbet

Hjemmebagt brød & smør

Kr. 275,- pr. kuvert



BUFFET VERCHIO

Strudse carpaccio med jomfru olie, citron og krydderurt salat

Kinarejer på spyd med peanutbutter og sweet chili

Laks harissa med blomkål yoghurt creme og crunch

Filo kurv med jomfru hummer salat med æbler

Manitoba bonde brød og økologisk smør

Rosa stegt okse filet serveret med timian sky

Svampe farseret perle hønebryst

Grøne asparges med frisésalat, friske jordbær og balsamico glace

Små nye kogte kartofler med salattomater, mozzarella kugler, agurk vendt med basilikum dressing

Black beans med knoldselleri, ovn bagte cherry tomater hertil gul piment vinaigre

Hvid/mørk chokolade kage med jordbær salat parfumeret med estragon

Danske og franske gård oste serveret med hjemme lavet marmelader og syltet nødder

Rabarber tærte med rørt vanille fløde is

Hjemmebagt brød & smør

Kr. 325,- pr. kuvert

Buffeter er til min 20 kuverter. Alle priser er inkl. moms og gælder fra 1. april 2009 - 31. august 2009. 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.holte.comwell.com

