

Buffet

Minimumbestilling for buffet er 25 kuverter.

FORRETTER

Vælg én forret

Færøsk Røget laks

med rygeost, syltede agurker, sprødt rugbrød, citron og krydderurter fra haverne

Hvide Asparges fra Samsø

med håndpillede rejer, dildmayonnaise, saltet og røget æggeblomme og urtesalat
(Tillæg for køb af denne ret + 45,- pr. kuvert)

Gravad Okse

med løvstikkemayonnaise, modnet ost, syltede blomkål, sprøde løg og brøndkarse

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Hovedretten serveres som en buffet

Forårskylling

fra Hopballe Mølle med salvie - Cremet sauce med timian og peber

"Grillede svampe"

Vegetariske frikadeller, modnet ost, persille og citronskal

Nye kartofler

med brunet smør og løvstikke

Samsøgulerødder

Bagte gulerødder med ramsløg, syltede løg og linser fra Djursland

Bernstorffs salat

Salat med grønne asparges, spæde skud fra køkkenhaven og mormordressing

Buffet

DESSERT

Desserten serveres som en buffet

Mariebolle

Vandbakkelse med vanilje og citroncreme

Chokoladekage 1766

Chokolademousse, bær og rug

Is

Trifli med flødeparfait, kammerjunkere og rabarberkompot

PRIS

Den Gamle Bys buffet

pr. kuvert

465,-

Den Gamle Bys buffet+

Velkomst, buffet samt kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,
inkl. 4 timer ad libitum
med vin, øl, økologisk saft og sodavand fra Hancock
og kande vand på bordene.

pr. kuvert

1060,-



Tilkøb

VELKOMST

(Er inklusiv i buffet+)

Èt glas Cava

Mousserende vin i de historiske rammer

Èt glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lemonade lavet på urter fra Den Gamle Bys haver
med citrus og dansk vand

Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt.

pr. kuvert 125,-

TILKØB AF SNACKS

Flæskesvær

med enebær og salvie

35,-

Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

35,-

Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

45,-

Tilkøb

OST & SØDT

Den hvide dame og lagret havarti

Arla Unika oste med sylt, kompot og bagerens knækbrød (buffet)
115,-

Én stor vaniljekrans pr. stk.

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857
19,-

KAFFE, TE & AVEC

Kaffe eller te

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller te fra A.C. Perch's thehandel
45,-

Vælg mellem Cognac eller Baileys

Pr. glas 45,-

NATMAD

Gæstgivergårdens smørrebrød (Anrettet som buffet)

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner
pr. stk. 75,-

Smørbagt croissant 2 stk.

fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksesalat, dild og æbler, og
med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse
90,-

Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs servers fra Pølsevognen i 1974-bydelen.
Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola
145,-