

SAMMENSÆT SELV BUFFET

Vælg 3 kolde, 2 varme, 1 tilbehør, 1 kartoffel og 1 dessert

Pris pr. kuvert 368 kr. *på Hotellet*

Leveres ud af huset til 325 kr. pr. kuvert.

Ekstra kold- varm ret eller dessert: 45 kr. pr. kuvert Ekstra tilbehør eller kartoffelret: 35 kr. pr. kuvert

Mindste antal er 20 kuverter. Ellers kontakt hotellet.

Kolde retter

Sæsonens Fiskefad.

Langeterrine med stegte skaldyr.

Lufttørret skinke med pesto og melon.

Varmrøget laks med marineret asparges.

Pasta, vendt med skaldyr og blæksprutter.

Røget tun med fennikelsalat og rød pesto.

Røget hellefisk med pesto og marineret artiskok.

Valnøddepaté med stegt tomat og ovnbagt rødløg.

Inderfilet af kylling, anrettet på fennikel, spinat og artiskok.

Varme retter

Salsamarineret kalkunbryst.

Skinkesteg med chili og vanilje.

Lammekølle med persille og hvidløg.

Indbagt laks med spinat og koriander.

Svinemørbrad i fad med rodfrugt og grønt.

Kalkuncuvette med Provence-marinade.

Honningglaseret skinke med timian og rødløg.

Lavastens grillet kalveculotte med timiansauce.

Braiseret kalveklump med timian, anrettet på rodfrugter.

Kyllingebryst i flødesauce, skinke, hvidvin og champignon.

Kartofler

Pom rissolles.

Flødekartofler med løg og oregano.

Kartoffelkage med pesto og rodfrugter.

Ovnbagte kartofler med skræl, olivenolie og rosmarin.

Tilbehør

Grønsagslasagne.

Pastasalat med groft grønsager.

Rustik salatmix med sjove ting fra Italien.

Broccoli-salat med feta, pinjekerner og nøddemix.

Traditionel salatbar med 5 slags grønsager og 2 dressinger.

Letkogte grøntsager marineret i balsamicoeddike og olivenolie.

Desserter

3 slags oste med druer, chokolade og brød.

Frugttærte med marcipan, nougat og creme.

Frossen valnøddemousse med druer i vanilje-whisky.

Chokoladekage med Moca bønner og marineret frugt.

Hjemmelavet islagkage m/
nødder, daim, chokolade og hindbær puré.

Hotel Thisted