

Buffetarrangement - 2023/2024

(min. bestilling til 25 personer)

Velkomstdrink

Vælg mellem 1 glas tør eller sød mousserende vin

Forretter – vælg tre af nedenstående

Roulade af pandekager med marinerede strimler af kylling

Hønsesalat med bacon og ananas

Tunmousse med dild dressing

Tarteletter, med høns og asparges

Kold dampet Lakse med rejer og cocktaildressing

Hvidløgsstegte scampirejer på bund af sprødt grønt

Røget landskinke med ostecreme og bagt mandel

Røget svinemørbrad med pestocreme

Rejecocktail i butterdejskal

Gravet Laks med rævedressing

Laksetatar på bund af sprødt grønt

Til alle forretter følger der friskbagt brød og smør

*Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloeveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloeveres.dk*

Hovedret – vælg tre slags kød

Sprængt kalkun

Helstegt oksefilet

Chili/vanilje skinkesteg

Flæskesteg med svær

Grillkøller

Helstegt ung hane

Glaseret skinke

Honningmarineret svinekam

Gyros i kryddersovs

Grisemørbrad svøbt i bacon

Rosastegt kalvefilet

Dyrefilet

Oksemørbrad

Salater – vælg salatbar eller tre salater

Mormorsalat

Broccolisalat

Tomatsalat med mozzarella

Cremet rødkålssalat

Coleslaw

Tzatziki

*Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloeveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloeveres.dk*

Grøn salat
Pastasalat
Græsk Salat
Eller salatbar 12 slags

Kartoffel – vælg tre slags

Kogte kartofler
Kartoffelgratin
Halve kartofler med skræl, stegt i ovn, med krydderier
Bacon/kartoffelkage
Flødekartofler
Brasede kartofler
Pommes fondant
Røde ris
Bagekartofler med aioli
Pommes frites

Saucer - vælg to slags

Brunsovs
Bearnaisesauce
Kong Fiddes sovs
Rødvinsauce
Portvinsovs
Pebersauce
Champignonsauce
Whiskysovs

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloeveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloeveres.dk

Desserter – vælg fire af nedenstående

Kroens hjemmelavet is med chokolademousse

Cheesecake

Sønderjysk islagkage

Citronfromage

Brownie med chokolademousse

Rørt is

Crème Brûlée

Pandekager i orangesauce

Pære/marzipantærte

Æbletærte med vaniljecreme

Kokusbund med koldcreme og frisk frugt

Ostebræt med garniture

Vine

Husets Hvid, rød og dessertvin samt fadøl, sodavand og isvand

Kaffe/the med sødt og natmad

Der bydes en cognac eller Likør til kaffen

Fri øl, vand og vin i 7,5 timer

Aftensselskab Pris pr. couvert kr. 800,-

Uden drikkevare, kaffe/sødt og natmad

Aftensselskab Pris pr. couvert kr. 475,-

Alle priser er inklusive opdækning, servering, maden, opvask og dekorationer.

*Ønskes arrangementet forlænget efter de 7,5 timer koster det
Kr. 75,- pr. couvert for hver påbegyndt time.*

*Tillæg fri bar – long drinks og shots kr. 150,- pr. person
eller spiritus pr. flaske kr. 650,-*