

Buffetarrangement 1 - 2020

(min. bestilling til 18 personer)

Velkomstdrink

1 glas af " Gianni Gagliardo Villa M Rosso " mousserende vin

Forretter – vælg tre af nedenstående

Pestomarinerede rejer på frisk pasta

Roulade af pandekager med marinerede strimler af kylling

Hønsesalat med bacon og ananas

Tunmousse med dild dressing

Tarteletter, med høns og asparges

Indbagte rejsler med sur/sød sovs

Til alle forretter følger der frisk bagt brød og smør

Hovedretter – vælg to af nedenstående

Marineret kalkun med kartoffeltårn og whiskysauce

Glaseret skinke med flødekartofler

Honningmarineret svinekam med sesamkartofler og paprikasauce

BBQ marineret spareribs med coleslaw og bagekartoffel

Helstegt svinemørbrad med smørristede kartofler og sauce bearnaise

Til alle hovretter, serveres også pommes frites

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

Salater – vælg salatbar eller to salater

Broccolisalat

Tomatsalat med mozzarella

Cremet rødkålssalat

Grøn salat

Pastasalat med soltørrede tomater

Eller salatbar 12 slags

Desserter – vælg tre af nedenstående

Islagkage

Cheesecake

Fugleredder med frisk frugt og creme

Ananas, appelsin eller citronfromage

Brownie med chokolademousse og is

Frisk frugt med råcreme

Pandekager med rørt is

Vine

S.C. Fincade Don Gavarre Blanco, S.C. Fincade Don Gavarre Tinto

Vælg mellem Late Harvest, A.V. Lambrusco, P.Q Ruby Port samt fadøl, sodavand og isvand

Kaffe/the med sødt og natmad

Der bydes en cognac eller Likør til kaffen

Fri bar med øl, vand og vin

Middagsselskab Pris pr. couvert kr. 550,-

Aftenselskab Pris pr. couvert kr. 600,-

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

Buffetarrangement 2 - 2020

(min. bestilling til 18 personer)

Velkomstdrink

Vælg 1 glas af "Marien Cava Semi-Seco" eller Gianni Gagliardo Villa M Rosso mousserende vin samt snacks

Forretter – vælg tre af nedenstående

Hvidløgstegte scampirejer på bund sprøde julienne grønsager

Røget landskinke med spinat og ostecreme

Kyllingeterrine med sprød bacon og ananas

Røget svinemørbrad med pesto

Rejecocktail i buttedejskal

Laksetatar smørristet rugbrød

Til alle forretter følger der frisk bagt brød og smør

Hovedretter – vælg to af nedenstående

Svinemørbrad svøbt i bacon med nødderistede kartofler og kryddersauce

Rosastegt kalvefilet med kartoffelkage og portvinsauce

Helstegt oksefilet med smørstegte kartofler og rødvinssauce

Dyrefilet med salat a la Waldorff, pomes fondant og vildtsauce (+ kr. 20,-)

Helstegt Porchetta med flødekartofler og whiskysauce

Til alle hovedretter, serveres også pomes frites

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

Salater – vælg salatbar eller to salater

Broccolisalat

Tomatsalat med mozzarella

Cremerød kålssalat

Grøn salat

Pastasalat med soltørrede tomater

Eller salatbar 12 slags

Desserter – vælg tre af nedenstående

Crème Brûlée

Pandekager med orangesauce og rørt is

Pære/marzipantærte

Æbletærte med vaniljecreme

Panna Cotta med bær

Nøddekurv med frisk frugt og rørt is

Ostebræt med garniture

Vine

S.C. Fincade Don Gavarre Blanco, S.C. Fincade Don Gavarre Tinto

Vælg mellem Late Harvest, A.V. Lambrusco, P.Q Ruby Port samt fadøl, sodavand og isvand

Kaffe/the med sødt og natmad

Der bydes en cognac eller Likør til kaffen

Fri bar med øl, vand og vin i 7,5 timer

Middagselskab Pris pr. couvert kr. 600,-

Aftenselskab Pris pr. couvert kr. 650,-

-

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