

Broe

Forretter Forår/Sommer 2019

1.
Broes skaldyrssalat med rejer og jomfruhummer
vendt i en creme med stenbiderrogn, dild og citron Kr. 95,-

2.
Vitello tonnato af stegt kalvemørbrad med tunsauce
og kapersbær Kr. 95,-

3.
Lakse-tiradito af Færøsk laks marineret i tigmælk med tomat,
forårsløg og risnudler Kr. 95,-

4.
Lynstegt tun med æble-mangosalsa og ærtespirer Kr. 105,-

5.
Thaibeef salat med sprøde urter og ristede peanuts Kr. 95,-

Broe

Hovedretter Forår/Sommer 2019

1.
Medaljon af sortfodsgris med nye saltbagte kartofler,
majssalat med stegte svampe og Dijon-timian sauce Kr. 185,-

2.
Lammekoteletter fyldt med salvie, Parma og parmesan,
dertil Guy's stegte grøntsager, Fanøkartoffel og lammeglance Kr. 185,-

3.
Oksemedaljon med lomme fyldt med hjemmerøget marv og svampetatar,
dertil tomater i mange farver,
knuste kartofler med krydderurter og rødvinsglace Kr. 185,-

4.
Perlehønebryst farseret under skindet af kalv, pancetta, skalotteløg
og persille, dertil grov af nye kartofler, mangosalat med grønne asparges,
avocado, lidt chili og sprødt drys Kr. 175,-

5.
Grillet kalvemedaljon på bund af søde kartofler, gulerødder og svampe
og teriyakisauce, dertil sprød salat med blåbær og pekannødder Kr. 185,-

6.
Unghanebryst med med citronsmør og pancetta, nye kartofler
hjertesalat med ementhaler, nødder og mangodressing Kr. 135,-

Broe

Forår/Sommer 2019 buffet

Vitello tonnato af stegt kalvemørbrad med tunsauce og kapersbær

Lakse-tiradito af Færøsk laks marineret i tigermælk med tomat
forårsløg og risnudler

Unghanebryst med citronsmør og pancetta

Grillet kalvemedaljon marineret i teriyakisauce

Knuste kartofler med urtesmør

eller

Kold sommerkartoffelsalat med spinatpesto

Grøn sommerfrikassé

Tomatsalat Caprese

Frisk majssalat med svampe

Ramsløg aioli

Diverse oste med sødt og sprødt

eller

Dessert fra kortet

Pris pr. person inkl. brød og smør

Kr. 345,-

Broe

Forår/Sommer 2019 Grillbuffet

Kød – Der beregnes 2-300g kød pr. pers.

Côte de Boeuf
Lammekrone
Marineret lammeculotte
Mari. Kyllingeoverlår
Chicken wings BBQ
Mari. Spareribs
Hjemmelavede pølser
Krydderburger

Navn:

Grønt kr. 25,00 pr. person/valg

Majssalat m/svampe og forårsløg
Tomat – Bøffel mozzarella salat
Broccoli salat
Salat m/sommergrøntsager
Grillede asparges m/parmaskinke
Melonsalat
Klassisk salat med vinaigrette
Mangosalat med chili

Adresse:

Tlf:

Antal kuverter:

Dato:

Kartofler kr. 25,00 pr. person/valg

Sommerkartoffelsalat
Nye stegte kartofler med timian

Creme/Dressing kr. 15,00 pr. pers./valg

Béarnaise creme
Aioli
Dijon
Tzatziki
Sennep
Ketchup

Hjemmebagte burgerboller kr. 12,00

Broe

Desserter Forår/Sommer 2019

- | | |
|---|----------|
| 1.
Jordbærtiramisu | Kr. 75,- |
| 2.
Chokoladekage med ananas/myntesalat | Kr. 75,- |
| 3.
Hindbærtærte med brændt hvid chokolade og pistace | Kr. 75,- |
| 4.
3 slags ost med sødt og sprødt, brød og smør | Kr. 75,- |

Broe

Forår/Sommer 2019 Grillbuffet forslag

Côte du boeuf

Karry marinerede kylling overlår

Blandede pølser

Salat med sommergrøntsager

Tomatsalat med bøffelmozzarella og pesto

Kartoffelsalat med Dijoncreme

Basilikum aioli

Bearnaiscreme

Ketchup og sennep

Brød og smør

Pris pr. person: kr. 265,-