

Broe

2019 Julebuffet Minimum 8 kuverter

Marineret sild

Kryddersild

Karrysalat med æg

Gravad laks med dild/sennepsdressing

Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron

Hønsesalat med sprød bacon

Broes juleleverpostej med syltede rødbeder og stegt tørsaltet bacon

Små jule frikadeller

Majsandebryst med æbler og svesker

Kamsteg af skovgris med hjemmelavet rødkål

2 slags oste fra Arla Unika med sødt og sprødt

eller

Ris a la mande

Pr. person Kr. 325.-

Inkl. Brød og smør

Broe

Buffet - Efterår/vinter 2019/20 Minimum 8 kuverter

Rimet laks med urteflødeost, tyttebær og sprødt rugbrød

Vintersalat med jomfruhummer, hjemmerøget bacon,
bitre salater og mormordressing

Oksemedaljon på bund af brændt blomkål og rødvinsglace

Majsandebryst farseret med svampe, æble og appelsin

Små stegte kartofler

Rødkålssalat med appelsin og valnødder

Grønne salater med græskar og sprøde kerner og klassisk vinaigrette

3 slags oste med sødt og sprødt

eller

Dessert fra kortet

Pr. person kr. 345.-

inkl. Brød og smør

Broe

Forretter Efterår/vinter 2019/20 Minimum 8 kuverter

Rimet laks med urteflødeost, tyttebær og sprødt rugbrød	kr. 95.-
Vintersalat med jomfruhummer, hjemmerøget bacon, bitre salater og mormordressing	kr. 95.-
Hummerbisque med fennikelsalat	kr. 95.-
Torskefisk 42 grader med agurk, urtemayo, frisee salat og sprød mysli	kr. 95.-
Stegt carpaccio med karamelliserede tomater og parmesan	kr. 95.-

Inkl. Brød og smør

Broe

Hovedretter Efterår/vinter 2019/20 Minimum 8 kuverter

Ølbraiseret kalvekæbe eller Boeuf bourguignon med vintergrøntsager og grov kartoffelmos	kr. 135.-
Farseret lammeryg med stegte kartofler, tomatiseret grillet vinter grønt, og timianglace	kr. 185.-
Supreme unghanebryst fyldt med pancetta, citronskal og hvidløg. Dertil spidskål, Pancettacrumble, pommes fondant og hønsefumet	kr. 185.-
Oksemedaillon med brændt blomkål med brunet smør, bacon, løg, saltmandler og trøffel. Dertil Broe's ovnfritter og rødvinsglace	kr. 185.-
Filet af sortfodsgris med lomme af svampe og æbler. Dertil glaseret grønkål, stegt rosenkål og syltede kantareller, timianstegte kartofler og Dijonsause	kr. 185.-

Broe

Desserter Efterår/vinter 2019/20 Minimum 8 kuverter

2 slags ost fra Arla Unika med sødt og sprødt, brød og smør	kr. 75.-
Vanilje panna cotta med syltede sommerbær	kr. 75.-
Tiramisu	kr. 75.-
Chokoladekage med overraskelse	kr. 75.-
3 stk. petit four fra Valrhona	kr. 35.-

Broe

Broe