



RESTAURANT LILLE ODINSHØJ

SELSKABSBUFFETER

Sydlandsk buffet

Hjemmerøget laks toppet med syrlig salat og syltet rødløg
Italiensk parmaskinke med melon og pesto med sprødt mørkt brød
Bruchetta med tomat og hvidløg
Hjemmebagt brød

Rustik tomatsalat med basilikum - agurk - rødløg og brødcroustons
Vitello Tonato - Stegt kalvefilet toppet med tunmousse
Unghaneoverlår i balsamico og honningmarinade
Krydderurt marineret oksefilet med sauce aioli
Bagte rodfrugter med timian
Broccolisalat med nødder, bacon og rosiner
Små nye kartofler vendt i sød dressing
Frisk pastasalat med basilikum, artiskok og parmesan

Orange chokoladecake serveret med passioncoulis

kr. 375,00



Ålsgårde buffet

Store prawns stegt i sød chili og hvidløg
Carpaccio af laks toppet med peberrodsskum
Spansk tortilla med kartofler og tomat. Dertil kryddercreme
Lufttørret skinke på bund af marineret hjertesalat og oliven
Sprødt rugbrød og kernebrød

Krydderurttarserveret perlehøne bagt i cocotte serveret med limecreme
Helstegt Kalvefilet med sennepspanade, oliven og persille.
Odinshøjs egen coleslaw med spidskål, rosiner og broccoli
Timianstegt lammekølle med bagte rodfrugter serveret med myntecreme
Små kartofler vendt i mild sennepsmarinade og dild
Husets grønne salat fyldt med lækkerier

Franske og italienske oste med udvalg af panade og nøddekompot
Svampede chokoladecager med citruscreme

kr. 425,00

Priserne er ekskl. duge og betjening