

# 3-2-1 BUFFET

Du vælger: 3 fiskeretter, 2 stegeretter og 1 dessert.

## Fisk – vælg 3 retter

- Husets fiskesuppe m/ urter og sæsonens fisk
- Røget laks m/ hjemmelavet rævesauce
- Klassisk fiskefad m/ rejer, asparges, æg og dressing
- Fennikel og ingefær marineret laks m/ citroncreme
- Hjemmelavet tunsalat m/ kapers, dild og majs
- Lakseterrin på sprøde salater
- Hjemmelavede fiskefrikadeller m/ citron og remoulade
- Rejer og krebs m/ mayonnaise og friske krydderurter
- Citronbagt torsk på bund af spidskål

## Steg – vælg 2 retter (200 gr kød i alt pr. couvert)

- Grillet svinemørbrad m/ rødvinsmarinerede løg
- Saftigt fyldt kalkunbryst m/ ricotta og urter
- Unghanebryst svøbt i bacon
- Helstegt oksefilet m/ svampe og glaserede perleløg
- Helstegt chilli- og vanillemarineret skinkesteg
- Braiseret kalveculotte i estragonsauce

## Dessert – vælg 1 ret (1 ekstra dessert kr. 35.-)

- Chokoladebrownie m/ vanille creme
- Petit fours (3 stk/person)
- Hjemmelavet is m/ frugter
- Hjemmelavet marengslagkage m/ bærcoulis
- Amerikansk chokoladelagkage m/ mousse

## Fast tilbehør til buffeten:

- Sprød rustik salat m/ årstidens friske urter
- Frisk pastasalat m/ pinjekerner og sæsonens urter
- Hjemmelavet Thousand Island dressing
- Flødegratinerede kartofler eller råkostsalat
- Grøntsagstærte m/ årstidens rodfrugter
- Ovnbagte petitkartofler m/ Maldon Seasalt
- Hjemmebagt brød og flutes m/ økologisk smør

Pris kr. 220,- pr. couvert

Prisen er ved minimum 20 couverte

Tillæg fra 10 til 20 couverte er kr. 10,- pr. couvert.



[www.frederikshavn-bowlingcenter.dk](http://www.frederikshavn-bowlingcenter.dk)

Tlf.: 9843 4911