



Kære Gæst,

Vi har hermed fornøjelsen, at sende Dem vores forslag til Buffet, som vi håber, at De vil finde interessante.

De nævnte retter er kun forslag. Vi kan tilbyde alt, hvis De blot fortæller os, hvilke ønsker De har, vil vi gøre alt for, at efterkomme disse.

Vi påtager os også gerne, at planlægge hele Deres fest, ring og indhent særskilt pris for denne type arrangement.

Vi ser frem til, at høre fra Dem og håber, at det foreslåede vil falde i Deres smag.

*Med venlig hilsen
Hotel Baltic*

Susanne & Allan Jylov



Forretter

Laks bagt med havsalt og græskarkerner med tomatrelish af to slags tomater

*

Varmrøget hellefisk med syltet porre og rejetoast

*

Andeleverpaté med syltede tranebær og cornichons

*

Terrin af fersk og røget fisk med kørvelremoulade

*

Sprøde ruller med kalveskank og julienne af citronkogte grøntsager

*

Stegt polenta med grillet skaldyr og auberginekompot

*

Limepocheret frilandskylling med persillecreme

*

Mousse af røget stenbider rørt med rygeost og friske rogn

*

Koriandergravad kalveinderlår med agurker i drænet yoghurt

*

Letrøget andebryst med chutney af citron

*

*Minitærter med artiskok og parmaskinke
dertil oliven*



Hovedretter

Stegt amerikansk oksefilet med grillet majs

*

Sennepsglaseret hel benskinke med marinerede bønner

*

Gotlands lammekølle med langtidsbagt tomat

*

*Svinekam stegt med lime og persille
hertil ananas-mango chutney*

*

Rosastegt kalveculotte med balsamicosyltede løg

*

Stegte vagtler med italiensk pancetto skinke i drue-rosinsauce

*

Kalkunroulade farseret med soltørret tomat og feta

*

Gråsten unghanelår i soja og ingefær med abrikoschutney

*

Birkesbagt laks med spinatsalat

Flødekartofler

Marinerede kartofler med timian og skalotteløg i hvidvin og olivenolie

Kartoffelpandekage med urter og porre

Tournerede kartofler bagt med italiensk spaz og hvidløg

Plukkede salater med ristede nødder og appelsin

Pastasalat

Klassisk salater med krydderurter

Tomatsalat med løg og feta

Cæsarsalat



Oste

Ostebord med danske oste og druer

*

Franske gårdoste med citronmarmelade og kæmpe oliven

Desserter

Frugttærte efter sæson med creme fraiche

*

Blød chokoladecake med frugter i marsala

*

Bagt cheesecake med syltet kumquats

*

Nøddekage med pæresalat

*

Chokolade-honning tærte med syltede nødder

*

Buffeten serveres med brød og smør der kan vælges 1 slags kartoffel og en slags salat som er inklusiv i neden stående priser vælges der yderligere kartofler og salater tæller hver ting for en ret. Retterne leveres færdiganrettede og i skåle

Lune retter leveres i varmekasser, hvor kødet er færdigt stegt og bare skal skæres ud

7 retter kr. 325,00

8 retter kr. 358,00

9 retter kr. 388,00

10 retter kr. 418,00

12 retter kr. 458,00

14 retter kr. 498,00

16 retter kr. 528,00