

*Kære Gæst,*

*Vi har hermed fornøjelsen, at sende Dem vores forslag til "Diner transportable", som vi håber lever op til Deres forventninger.*

*Har De spørgsmål til de enkelte retter er De meget velkommen til at kontakte os.*

*Vi påtager os også gerne, at planlægge hele Deres fest, ring og indhent et tilbud 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*

## **Foretter**

*Røget lammekølle med rørt gedeost og krydderurtesalat*  
Kr. 68,00

\*

*Multeterrine med citron og skalotteløg*  
Kr. 62,00

\*

*Laksesoufflé med dildmayonnaise serveret med blandede salater*  
Kr. 60,00

\*

*Reje- eller krabbecocktail med mango-tomat dressing*  
Kr. 56,00

\*

*Kalvehaleterrine med foie gras creme*  
Kr. 98,00

\*

*Kartoffelblinis med 2 slags fiskerogn og porreterriner*  
Kr. 65,00

\*

*Hummersuppe med scampi*  
Kr. 69,00

\*

*Foie gras terrine med jordskok confit og æblesirup*  
Kr. 120,00

\*

*Kold dampet laks eller rødtunge med rejer, krydderurtemayonnaise og lakserogn*  
Kr. 74,00

\*

*Roulade af røget laks eller hellefisk på syrnet fløde og plukkede salater*  
Kr. 68,00

\*

*Laksefarseret rødtungefilet på salatbund med krydderurtecreme*  
Kr. 74,00

\*

*Suppe efter eget valg*  
Kr. 65,00

\*

***Alle forretter leveres med brød og smør***

## **Hovedretter**

*Rosa stegt klassisk kalveculotte med estragonsauce  
glaserede løg og grøntsager*

*Kr. 152,00*

\*

*Sønder jysk gammeldags oksesteg med klassisk garniture*

*Kr. 148,00*

\*

*Kalveinderlår fyldt med svampe og krydderurte tapenade  
serveres med spinatsoufflé og bagte rødbeder*

*Kr. 158,00*

\*

*Grillet oksetyndsteg med artiskok og italiensk bacon  
ristede kartofler, garniture og chiantisauce*

*Kr. 172,00*

\*

*Kalvesteg eller svinekam stegt som vildt  
med Waldorff salat og surt/sødt, garniture og pommes Rissoles*

*Kr. 152,00*

\*

*Indbagt oksemørbrad med svamperagout og råstegte kartofler  
Løgtærte, rødvinssauce og grøntsager*

*Kr. 198,00*

\*

*Marineret kalvespidsbryst med mild flødepeberrod  
grøntsagsratatouile og kartofler*

*Kr. 152,00*

\*

*Stegt fransk due med pinjekerner og portvinssky  
hertil aubergine og kvædekompot*

*Kr. 265,00*

## **I sæson**

*Vildand med persillestegt selleri og pastinakmousse,  
vildtsauce og smørristede pillekartofler*

*Kr. 168,00*

\*

*Hjortekølle med kastanier og solbørsauce  
dertil pommes Henry, spinat soufflé, løgkompot og grøntsager*

*Kr. 178,00*

## ***Desserter***

*Creme caramel med caramelsauce og frisk frugt*

*Kr. 58,00*

*\**

*Tiramisu a' la Baltic*

*Kr. 65,00*

*\**

*Baltic's desserttallerken med udvalgte desserter*

*Kr. 98,00*

*\**

*Bagt Chokolademosse med vanillecreme*

*Kr. 60,00*

*\**

*Bagt cheesecake med abrikossauce*

*Kr. 74,00*

*\**

*2 pandekager med hindbærcreme og syltet frugt*

*Kr. 62,00*

*\**

*Halv ananas med frisk frugt og hjemmelavet flødeis efter eget valg*

*Kr. 65,00*

*\**

*Pærestrudel med pæresorbet og syrnet fløde*

*Kr. 62,00*

## ***Buffet Ved minimum 25 personer***

### ***Forretter***

*Laks bagt med havsalt og græskarkerner med tomat relish af to slags tomater*

\*

*Roulade af hellefisk med syrnede fløde og lakserogn lagt på små salater*

\*

*Kyllinge lever terrine med persille og hvidløg dertil hummus*

\*

*Carpaccio af krydret oksefilet med Taboulée og parmesan flager*

\*

*Sprøde ruller med rejer, røget laks og spirer dertil sød chili sauce*

\*

*Stegt polenta med grillet skaldyr og auberginekompot*

\*

*Vitello Tonnato kalv i tun med capers og krydder urter*

\*

*3 slags italienske pølser med melon og Pesto*

\*

*Mini tærter med artiskok og Parma skinke  
dertil oliven*

### ***Hovedretter***

*Stegt amerikansk oksefilet med grillet majs*

\*

*Sennepsglaseret hel ben skinke med marinerede bønner*

\*

*Gotlands lammekølle med langtids bagt tomat*

\*

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

\*

*Rosa stegt kalveculotte med balsamico syltede løg*

\*

*Kalkunroulade farseret med soltørret tomat og feta*

\*

*Hel fisk bagt i ovn med citron, persille, hvidløg*

## **Tilbehør**

*Flødekartofler*  
*Marinerede kartofler med skalotter og timian*  
*Små urte ristede kartofler*  
*Middelhavs salat med cous cous*  
*Tzatziki*  
*Pastasalat*  
*Klassisk salater vendt med krydderurter*  
*Tomatsalat med løg og feta*  
*Caesar salad*  
*Bønnesalat med pinjekerner og balsamico*

## **Oste**

*Ostebord med danske oste og druer*  
\*  
*Franske gårdoste med citronmarmelade og kæmpe oliven*

## **Desserter**

*Frugttærte efter sæson med creme fraiche*  
\*  
*Blød chokoladekage med frugter i marsala*  
\*  
*Bagt cheesecake med syltet kumquarts*  
\*  
*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. 265,00*  
*8 retter kr. 298,00*  
*9 retter kr. 335,00*  
*10 retter kr. 365,00*  
*12 retter kr. 398,00*  
*14 retter kr. 435,00*  
*16 retter kr. 498,00*