

BUFFET

Den Gode Smag vægter altid de gode råvarer meget højt og tilbereder forskellige specialiteter med respekt og kærlighed til hver enkelt ingrediens, således at det er muligt at smage dets karakteristika.

Denne liste er tænkt som inspiration til sammensætningen af en lækker buffet efter egne ønsker.



Kold -og varmrøget laks rørt med cremefraiche, ingefær, citrusskal, dild – anrettet på salatblad & med pestoolie 35,-



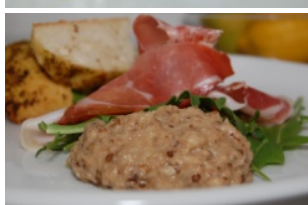
Tigerrejer marineret i olivenolie, hvidløg & persille 30,-



Cremet og let tunmousse – anrettet på salatbund, med tomat og dild 25,-



**Vitello Tonnato Freddo - Italiensk specialitet
Koldt kalvekød i tunsauce og kapers** 40,-



Parmaskinke med auberginecreme / lavet af ovnbagte auberginer, olivenolie, citrus, hvidløg og salt 30,-



Svampe –og nøddepaté med vilde ris – dertil ristede hasselnødder 30,-



Andeterrine med valnødde dukkah med enebær, samt kvædegele – anrettet på salatbund 35,-



Terrine af perlehøne med agensvesker, selleri og svampe samt hjemmerørt olivenoliemayonnaise 50,-



Kalveterrine af spidsbryst, bladselleri, persille, forårsløg meget mager & hjemmelavet pickles 40,-



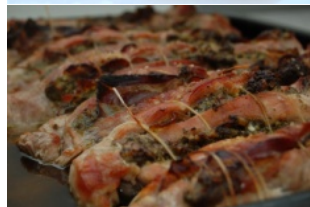
Bresaola med svampecreme vendt i mascarpone anrettet på spæd salat 30,-



Fad med 2 forskellige salamier vælg mellem trøffel, fennikel, hvidløg eller pepperoni 15,-



Ovnbagt kyllingebryst / svøbt i panchetta og med timian. 30,-



Svinemørbrad fyldt med panchetta & pesto 40,-



Hjemmelavet gravad oksefilet i farin og koriander med fennikel syltet melon 30,-



Rillet af svineskank & and med hjemmelavet tomat chutney anrettet på kernerugbrød 40,-



Seranoskinke med artiskokker 20,-



Carpaccio / ruccolabund med citrusolie og bresaola samt friskhøvlet parmesan på toppen 30,-



Tærte med skinke, semidry tomater, revet ost & origano 25,-



Spinattærte med panchetta & miskatnød

20,-



Tomattærte med løg og ansjoser

20,-



Salat med spæde blade, cherytomater, rødløg, solkysede tomater, oliven, friske krydderurter, og pestomarinade mini mozzarella

30,-



Italiensk kartoffelsalat med semidry tomater, rødløg, kapers, persille og sennepsdressing

25,-



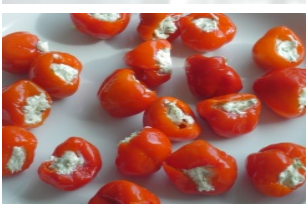
Grøn perlespeltssalat med sprøde grøntsager og basilikumolie

25,-



Tomatsalat så du hører englens syng – blandede tomater, forårsløg, peberfrugter, hvidløg, ingefær, citrongræs, chili, div. vineddiker og olier.

30,-



Fyldte søde/milde små røde, afrikanske peberfrugter (Peppadew), med mild krydderurteostecreme.

10,-



Ostefad med "stave" - 2 forskellig oste vælg mellem mange forskellige oste f.eks. Manchego (spansk fåreost) Taleggio (italiensk rødkit af komælk) med rød -og portvins syltede figner

35,-



Bresaola fyldt med friskost, anrettet på salat med citronolie

25,-



Amaretti chokolade – cheese cake

20,-



Tiramisu – hjemmelavet italiensk dessert

20,-



Saltmandler fra Valencia

10,-



Skål med blandede oliven

10,-



Skål med hjemmelavet pesto

10,-



Forskelligt hvidt brød

10,-

I den "våde" afdeling kan jeg tilbyde mange forskellige lækkerier - både med og uden alkohol. Du vælger selv kvantum og har mulighed for at returnere det overskydende.
Hør om de mange muligheder.

DEN GODE SMAG
MAD • VIN • DELIKATESSE
per jørgensen • korsgade 16 • 5800 nyborg
tlf. 65 310 666 • www.den-gode-smag.dk