



BUFFET

PRIS PRO COUVERT MINDST 30 PERS. 10-11 RET FRA KR. 250.-

UNDER 30 PERS. OG MINDST 15 PER. PRIS PRO COUVERT FRA KR. 280.-

UNDER 15 PERS. PRIS AFTALES

(TIL KONFIRMATION FØDSELSDAG, BRYLLUP ETC.) FOTO FOTO₁ FOTO₂
 UDBRINGNING OG OPSÆTNING GRATIS I VEJLE BY TIL MINDST 30 PERS.
 UDEN FOR VEJLE BY EFTER AFTALE



1) **TARTINER** (SPECIEL CANAPE' I SMÅ PLISSE'PAPIR)
 MED F.EKS.: STENBIDERROGN, RØGET LAKS, KAVIAR, REJER, TUNFISK, ETC



2) **PROFITTEROLS CON CROSTACEI, MOUSSE DI 4 FORMAGGI E PROSCIUTTO ETC.**
 PROFITTEROLS MED SKALDYR, MOUSSE AF 4 OSTE OG SKINKE ETC.



3) **ROSA DI SALMONE CON SEPIA GAMBERETTI, MAIS, CAVIALE IN SALSA LUCULLO**
 LAKSEROSE MED SEPIA, REJER, MAJS. KAVIAR OG SALSA LUCULLO



4) **FILETTO DI SALMONE ALLO SPUMANTE SU INSALATINA DI STAGIONE**
 SPUMANTEDAMPEDE LAKSEFILET PÅ SPRØD SÆSONSALAT



5) **PROSCIUTTO DI PARMA CON DIV. TIPICI SALUMI ITALIANI**
 PARMASKINKE DIV. ITALIENSK LUFTTØRREDE SPECIALITETER



6) **CARPACCIO ALLA FRANCO**
 TYNDTSKÅRET KALVEINDERLÅR MED PARMESANOST



7) **TORTELLONI CON CREMA DI CERVO, MORTADELLA E PESTO**
 TORTELLONI MED PISTACEPØLSE, HJORTECREMESAUCÉ OG PESTO



8) **TORTELLONI AL RAGU' DI VITELLO**
 KØDFYLDT PASTA MED KALVERAGU



9) **FORMAGGI MISTI**
 BLANDET OSTE MINDST 4-5 FORKELLIGE



10) **INSALATA MISTA CON ACETO BALSAMICO**
 BLANDET SALAT MED BALSAMICO VINEDDIKEDRESSING



11) **OLIVE VERDI E NERE AROMARIZZATE**
 AROMATISERET OLIVEN, GRØNNE OG SORTE

12) **BOCCONCINI DI PANE CASARECCIO E GRISSINI**
 HJEMMELAVET BRØD, GRISSINI

Eksempel på EXTRA RETTER (per person)

OSTRICHE FRESCHE CON LIMONE

FRISKE ØSTERS MED CITRON

per stk. kr. 10.-

SPIEDINI DI SCAMPI E CAPESANTE ALLA GRIGLIA

JOMFRUHUMMER-KAMMUSLINGESPYD

kr. 30.-

SCHIENA DI CERVO CON CREMA DI FAGIANO ALLA FRANCO

HJORTERYK MEDALJON MED FASANCREMESAUCÉ ALLA FRANCO

½ portion kr. 90.-

(NATSUPPE) MINISTRONE CON VERDURE DI STAGIONE

(NATMED) SUPPE MED SÆSONENS FRISKE GRØNTSAGER

kr. 30.-

TIRAMISU ALLA FRANCO

SPECIELT ITALIENSK KAGE DESSERT MED MASCARPONE-ÆG CREME OG CHOKO ___ kr. 30.-

Vi laver også mange andre retter. Husk vores specialitet udbenet "Romersk pattegris" (Foto)