



Sixtus Buffet 2012

- Duet af laks med kapers, lime og dildcreme
 - Røget okseculotte på små salater og tranebær
 - Unghaneterrin med spinat og sprød butterdej
 - Bagt helleflynder med kørvel og citron
 - Skagenskinke rullet med friskost og purløg drysset med mandler

 - Oksefilet med sauce bordelaise
 - Perlehønebryst farseret med persille og svampe
- 3 slags salater efter årstidens udvalg
- 2 slags kartofler
- Ostebræt med danske og udenlandske oste hertil små sylteting og valnødder
 - Panne Cotta med Bailey og orange
 - Chokolademazarin med hasselnødder
 - Cheesecake med syltet frugt

Kr. 395,00 pr. person

Tilvalg:
Forretten anrettet på tallerken per person

kr. 25,00