



16. JULI – 30. SEPTEMBER 2019

SÆSONBUFFET

Saltet kammusling
agurk, dild og østers

*

Salat af røget kulmule
stikkelsbær, persille og rugbrød

*

Ristet blomkål i salat
kapersvinaigrette og urter

*

Stegt poussin
majs, hasselnød og havesyre

*

Grillet nakke af gris
gremolata, salturt og ristede løg

*

Stegt oksefilet
gulerod, røget marv og estragon

*

Udvalgte oste
sprødt og sødt

*

Hindbørsorbet
flødecreme, mandel og karamel

*

Tærte på sensommerbær
lys chokolade og italiensk marengs

PR. PERSON 415 VED MINIMUM 20 GÆSTER

Copenhagen Admiral Hotel

– en attraktion i sig selv