

MED UDSIGT TIL LIMFJORDEN



PINENHUS

Fiskebuffet

2.- 3. + 9.- 10. + 16.- 17. + 23.- 24. august 2024



Suppe*

- Cremet hummerbisque med trøffel-/urteolie

Buffet (koldt)

- Røget kuller med rygeoste Cream og syltet fennikel
- Ceviche på hvidfisk med saltsyldet citron chimichurri
 - Varmrøget laksesalat med sylt
- Grillet brød med urtebagte tigerrejer og tomatsalat
 - Pil selv rejer
 - Sojamarineret tun med honning vinegrette
- Blandet salatbar med friskbagt brød

Buffet (varmt)

- Blandet saute
- Pommes Duchesse
- Laks med flødestuvet spinat
- Tartelet med fiskestuvning af diverse fisk og skaldyr med friskt grønt
- Urtebagt rundfisk
- Friteret blæksprutte med sauce tatar

Dessert*

Bærtrifli med diverse bær og sprødt

Pris pr person kr. 398,-

*Serveres ved bordet

(Skal bestilles inden kl. 15:00 dagen før)
Fra kl. 18.00

HOTELVÆRELSER/SUITER • SPA • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE



SMALL DANISH HOTELS
moments of happiness