

## Festbuffet

Pil selv rejer med kørvel/dilddressing.  
Røget laks serveret med rygeostcreme, pesto, ristede nødder og pluk salat.  
Terrin af unghane og kammusling serveret med rødøgskompot.  
Aubergine bagt i ovnen med tomat og parmesan.  
Bagt torskesoufflé serveret i tomætcreme med basilikum.  
Helstegt oksefilet serveret med rødvinssvampesauté.  
Fylt kalkunbryst med spinat og soltørrede tomater hertil madeirasauce.  
2 slags tærter med frisk mozzarella.  
Små kartofler med krydderurter bagt i ovnen.  
Frisk salat serveret med krydderurtdressing.  
3 slags oste serveret med oliven og soltørrede tomater.  
Konfektkage med chokoladestykker og vanillecreme.  
Stor frugtkurv.  
2 slags brød og smør.

**Pris pr. kuvert kr. 345,-**

## Fiskebuffet

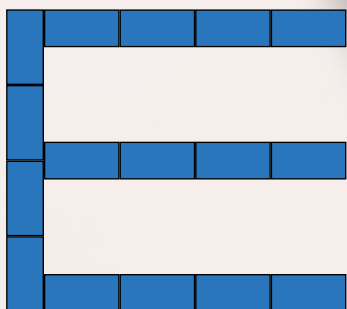
Koriandermarineret tun serveret med capers, tomat og oliven.  
Kold fiskeroulade på plukket salat med krydderurtdressing.  
Rejer og krebs med basilikummayonnaise.  
Kæmpe rejer ristede med chorizo, persille og hvidløg.  
Små fiskefrikadeller med remoulade og citron.  
Ovnbagt laks serveret med safransauce med urter.  
Hvidvinsdampede muslinger serveret i egen læge.  
Fiskesuppe med safran, fisk og skaldyr.  
Små kartofler vendt med cremefraiche og dild.  
Dæmpet helleflynder med basilikumsauce.  
Friskplukket salat serveret med 2 slags dressing.  
Chokoladekage med syltede bær.  
Sæsonens tærter med cremefraiche.  
Udvalg af danske og udenlandske oste med tilbehør.  
Stor frugtkurv.  
2 slags brød og smør.

**Pris pr. kuvert kr. 345,-**

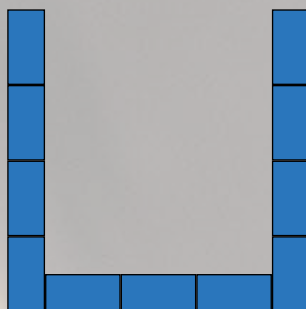
Duge, servietter og blomster inkluderet i alle arrangementer.  
Minimum 25 personer.

# Lokaleoversigt / Bordopstillinger

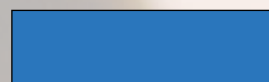
Lokale:	E-bord	U-bord	L-bord	O-bord
Tuxen 1:	48	40	80	60
Tuxen 3:	40	30	48	30
Tuxens sal:	-	-	140	100
M. Krøyers:	70	45	160	120
Krøyers 4 & 5:	100	60	200	120
Krøyers 6:	48	40	60	40
Krøyers sal:	-	-	250	200
Tuxens stue:	-	-	30	30



E-bord til 60 pers.



U-bord til 40 pers.



L-bord til 20 pers.



O-bord til 8-10 pers.