

# NYTÅRS BUFFET

## APPETIZERS PÅ BORDET

Blinis med rogn, rødæg og creme fraiche

## FORRETTER

Rødbede-gravad laks, granatæbler og croutoner, serveres med peberrodsmayo

"Bruschetta" med gorgonzola og druer med honning-balsamico vinaigrette

Cherrytomater med mozzarella, rucola og basilikumpesto

Vol-au-vent fyldt med krabbesalat og tangsalat

Rødbedesalat med gedeost og appelsindressing

Carpaccio med trøffelmayo og ristede pinjekerner

Variation af nødder og kompotter

Hjemmelavet dressing

4 slags brød og smør

## HOVEDRETTER

Ovnbagt torsk med hummerbisque

Gratineret jomfruummer

Klassisk fransk løgsuppe med ostebrød

Mørbrad med trøffel og glace

Perlehøne-roulade med spinat

Gratinerede kartofler og græskar

Gulerodspuré med grillet broccoli med hvidløg, timian og citron vinaigrette

Bagte portobello svampe med tomat og basilikum

## DESSERTER

Hvid chokolademousse med passionsfrugt coulis

Pavlova

Tiramisu

Citrontærte med estragon-marengs

Chokoladecake marquise

Petit four

Overflødigshorn med kransekagekonfekt

Brie de meaux, Kornblomst, vesterhavssost med rugbrødsknas, syltede nødder og kompot

Te & kaffe

745,-

Pris pr. person | Price per person

CLARION HOTEL® COPENHAGEN AIRPORT



# NEW YEAR'S BUFFET

## APPETIZERS ON TABLE

Blinis with roe, red onion and creme fraiche

## STARTERS

Beetroot pickled salmon, pomegranates and croutons,  
served with horseradish mayo

"Bruschetta" with gorgonzola and grapes with honey  
balsamic vinaigrette

Cherry tomato with mozzarella, rocket and basil pesto

Vol au vent filled with crab salad and seaweed salad

Beetroot salad with goat cheese and orange dressing

Carpaccio with truffle mayo and roasted pine nuts

Variety of nuts and jam

Homemade dressing

4 types of bread and butter

## MAIN COURSES

Baked cod with lobster bisque

Lobster au gratin

Classic French onion soup with cheese bread

Tenderloin with truffle and glaze

Guinea fowl roulade with spinach

Gratin potatoes and pumpkin

Carrot puree with grilled broccoli with garlic, thyme and  
lemon vinaigrette

Baked portobello mushrooms with tomato and basil

## DESSERTS

White chocolate mousse with passion fruit coulis

Pavlova

Tiramisu

Lemon tarts with tarragon meringue

Chocolate cake marquise

Petit four

Danish kransekage

Brie de meaux, cornflower(blue Cheese), western cheese  
with rye bread crunch, pickled nuts and compote

Tea & coffee

745,-

Pris pr. person | Price per person

CLARION HOTEL® COPENHAGEN AIRPORT

