

# NYTÅRSMENU 2024 PÅ HOTEL PEJSEGÅRDEN

## SPÆNDENDE FORRETS BUFFET

- Landskinke med syltede tomater og pesto
- Carpaccio med revet Vesterhavsost, ristede pinjekerner og pesto
- Ceviche på lyssej, serveret med tomatsalsa, æbler og ristede hasselnødder
- Røget kylling med pebercreme og urter
- Cremet krabbesalat
- Marinerede rejer på bund af sprød salat
- Indbagt laks med spinat
- Dampede blåmuslinger
- Hummersuppe

## HOVEDRETS BUFFET

- Flødekartofler
- Pommies Anna tilsmagt med trøffel
- Bagte tomater med parmesan
- Grillede og bagte løg
- Friterede jordskokker
- Asparges vendt i smør og urter
- Blomkål med brunet smør og nødder
- Helstegt oksemørbrad
- Fyldt svinemørbrad med svampe og bacon
- Grillet unghanebryst med citrus og hvidløg
- Whiskysauce
- Bearnaisesauce
- Mixet salat
- Cremet pastasalat
- Bulgursalat med feta og soltørrede tomater
- Brød og smør

## DESSERT BUFFET

- Æbletrifli tilsmagt med yuzu og hvid chokolade
- Brownie med saltkaramel og friske bær
- Limetærte tilsmagt med gin og toppet med mynte-marengs
- Ostebræt med tilbehør
- Kaffe med sødt