

# TAKE AWAY SOMMER

# Buffet

- **Citron torsk** på marineret blomkålscrudité med ristede mandler og kapers
- **Kyllingesalat** m. parmesan og syltede løg
- **Koldrøget laks** med dild mayo, Læsørejer, grønne asparges og spirer
- **Rosastegt kalvefilet** på forårsløg og grønne asparges m. citronvinaigrette
- **Pulled pork slider**
- **Marineret kartoffelsalat** med krydderurter
- **Frugttærte** med marcipan, bær og frugter, hertil vanilje cremefraiche
- **Koldhævet brød** med saltet smør

**290.-**  
*pr. couvert*

Minimum 6 personer.

Alle retter er anrettet på tallerkner og fad eller i skåle. Lige til at sætte på bordet

**Hjørring Kro**  
Tlf. +45 98 92 53 29

**hjoerringkro.dk**

Find os på

