

# TAKE AWAY SOMMER

# Buffet

- **Serranoskinke**  
saltmandler, chorizo, oliven & vesterhavs ost
- **Pocheret torsk**  
i citron & hvidvin på hjertesalat med rejer, citron vinaigrette & dild
- **Grillet kylling**  
med pesto, hjertesalat, syltede bøgehatter & langtidsbagte tomater
- **Timianmarineret kalvefilet**  
med nye grillede gulerødder
- **Langtidsstegt nakkekam**  
med smørbagte forårsløg & portobello svampe

Minimum 6 couverter

Anrettes som social dining på tallerkener, små fade og skåle. Lige til at sætte på bordet.

- **Trøffelsauce**  
på nedkogt oksesky monteret med fløde
- **Nye kartofler**  
med brunet smør & hakkede krydderurter
- **Jordbær-rabarber trifli**  
med cheese creme & bagt chokolade
- **Maltbrød**  
& rørt smør med bagt hvidløg & flagesalt

**295.-**  
*pr. couvert*

Find os på



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

