

Buffet og Menu specialiteter fra Pichardt's Restauranter 2012.



Se listen igennem og lad Deres sanser inspirere. Sæt et kryds ved dem som De foretrækker og tæl antallet af retter sammen, så kan De finde Deres pris nederst. Normalt vil man tage en 3-5 forretter, 3-5 hovedretter samt ost og evt. 1-3 desserter. Når I vælger skal der tages højde for tidspunktet på dagen, årstiden, sammensætningen af retter samt hvilken form for fest der afholdes.

En menu kan naturligvis også sammensættes ud fra dette kort. Ring og hør nærmere om sammensætning og pris eller se prisforslag bagerst i denne brochure.

Vi er behjælpelige med valg af menu samt serverings personale, kokke, alt i udstyr til buffeten samt et stort udvalg i vin og chokolade specialiteter.

Kort sagt, skal De ikke tøve med at ringe og få et uforbindende tilbud på Deres næste uforglemmelige fest.

Til Deres buffet medfølger husets hjemmebag i brød samt økologisk smør. Der medfølger et mindre udvalg i hjemmelavede specialiteter, som kunne være: marinerede grønsager med urter, syltede bær, bagte små tomater, sprøde grønne salater, rørt sennep, frisk agurkesalat, rødbeder i rødvin og lign. småt tilbehør efter menu og årstid.

Supper:

* Kølrig og krydret tomatsuppe, landpølse og olivenbagt brød.

* Mouls marine, Blåmuslinge suppe med løg og porre samt hvidvin og hvidløg.

* Kraftig rød karrysuppe, med pocherede store rejer, kokos og grønsager.

Kølrig, cremet og forfriskende grønærtesuppe, med ristet peberbacon.

Kølrig krydderurte suppe med frisk kørvel, dild, persille og basilikum, serveret med vagtelæg og røget tomat.

Rygende varm grønsagssuppe med safran, hønsesouffle boller og brød.

Supper forsat:

* Skovsvampesuppe af årstidens svampe, samt pastinak og mandler.

Smagfuld og cremet grønærtesuppe, serveret med råmarineret frisk blå tun, peberolie og syltede tomater.

Smagfuld og intens fiskesuppe med Pernod og safran, aioli og hvidløgsbrød.

Cremet Jomfruhummersuppe med dildolie og sprøde skozonerødder.

TILLÆG efter årstid

Ægte hummersuppe af sort hummer, spæde grønsager og cognac.

TILLÆG efter årstid.

Forretter:

Vegetar.

* Store grønne bønner i cremet basilikums creme med sprødt brød og rokula.

* Bagt gedeost med timian på brød, hertil salat med bagte tomater

* Terrin af gulerødder, porre og selleri, med pistagenød og grønsags sky.

Salat af årstidens asparges, med pocheret æg og creme sauce af dild.

TILLÆG efter årstid.

Skovsvampe souffle med balsamico sauce og salat af sorte trøffel, samt lageret olie og ristede rugbrød.

Fisk.

* Islandske gl. dags modnede sild i krydder **eller** marinerede udgave, løg, kapers, lune kartofler, creme fraise og fedt.

* Huset egen varmrøget laksfilet, Serveret med bagte ”søde” æbler, sprøde chips Hertil sprød salat og rygeostcreme.

* Pate af økologisk laks med ærter og tomat, sprød salat og tomatsauce.

Bagte Black tiger rejer i sød marinade med salat af nødder og springløg.

Frisk pillede Nordsø rejer, med kryddermayonnaise, dild og citron.

Cremet rejesalat med frisk store grønlandske rejer. Med frisk tomat og æble.

Røget laksetærte med Dansk gedeost og timian, hertil salat.

Røget økologisk laks, serveret med purløgscreme og æggegratin.

Kold pocheret laks, serveret med kørvelsauce, reje spyd og tomatheatny

Marineret hellefisk i kapersolie med olivensauce.

Syltet hvid fladfisk i krydderurtelage med mild hvidløgscreme og ”chips.”

Skaldyrssalat med friske muslinger, rejer, krebs og kammusling, anrettet på sprød salat med hummer creme og toast.

TILLÆG Efter årstid.

Terrin af Jomfruhummer og lyssej, safran løg og pastinakcreme.

TILLÆG. Efter årstid.

Forretter forsat:

Kød.

*Salat af bagte unghane bryster i grov sennep, med tomat, agurk og brødcroustons, samt sauce Cæsar.

*Landpate af kalv og gris, med marineret andelever samt cognac sky.

*Lune kalveleverpostej med bacon og rødbeder i peberrod.

Et udvalg i husets egne smagfulde spegepølser (3 slags) med tilbehør.

Husets æblekogte skinke fra Grambogaard, honning sennep og syltede æbler.

Lufttørret Fransk landskinke, med bagt tomat og smagfulde oliven.

Bresaola, lufttørret okseinderlår, hvidløgsbrød.

TILLÆG.24,00kr.

Huset egen røget oksemørbrad, med fennelkesalat og tyttebærsaUCE.

TILLÆG 35,00kr.

Foie gras terrin, med Gewurstraminer sky, toast og fignecompot.

TILLÆG.65,00k

Hovedretter:

*Grillet mørbrad af Grambogaard gris, syltede kartofler og grønne bønner.

*Røget og sprængt Landskinke, glaseret med sennep og varm kartoffelsalat.

*Kalveculotte med ristede grønsager og kartofler, samt kalvefløde sauce.

*Lammeragout af bryst og bov, med røget peberbacon og spæde grønsager

*Farseret unghanebryst med æbler og løg, serveret med nye kartofler.

Ovnbagt poussin (lille kylling) serveret med syltede bær og frisk agurkesalat.

Helstegt okseryg, rullet i krydderurter og sennep, hertil kartoffelgratin.

Helstegt Oksetyndsteg serveret med ovnbagt grønsager, langtidsbagte tomater, kryddersmør eller ægte bernaisesauce.

*Kalvecoulotte med flødesauce af estragon, serveret med stegte kartofler, aubegine saute og æblegratin.

Perlehønebryst glaseret med honning og kanel, ”sort blasamico sauce, indbagt kartoffel i sprød dej samt et udvalg i årstidens grønsager.

Kalvefilet rullet i tørre urter, og svøbt med lufttørret skinke, serveret med saute af bønner og kartoffelsoufflet. Hertil timiansauce.

Helstegt Kalvefilet med krølfedt, Bourgogne sauce og kartoffeltærte. Serveret med årstidens grønsager efter gæstens valg.

Hovedretter forsat:

Vildsvinekølle rullet i rosmarin og tørret appelsin, serveret med Grand manier sauce samt kartoffelragout med tørret tomat og oliven. TILLÆG 25,00kr.

Lammeryg i mild fars af timian og hvidløg, med stegte kartofler og pære. Hertil lammesauce med cognac og smørstegte gulerødder.

TILLÆG 35,00kr.

Dansk lammekølle med basilikum og mynte, samt bagte rodfrugter. Små hvide kartofler og grønsagsgratin.

Vi laver alt i vildt når det er sæsonen, fra jægerne på Tåsinge og Langeland. Dyreryg og kølle, vildænder, krikænder, fasan, hare, vagtler og lign.

Fiskeretter:

* Indbagt fladfisk i dildfars med kaperssauce og små hvid kartofler. Sprød filet af rødfisk, lagt med glaseret porre og marksvampe samt citronsaucé.

Ovnbagt laks med "svampetag" serveret med pesto og stegte kartofler. Stegt frisk fisk efter årstiden, serveret med dildkartofler, safran sauce og passende grønsager. **Evt. tillæg efter art og sæson.**

Gratineret jomfruhummer med løgcompot og ingefærsauce.

TILLÆG dagspris.

Dansk sort hummer, bagt med koriander og spæde grønsager, hertil en hummer-cognac sauce.

TILLÆG dagspris.

Oste:

*Ostebræt med 4 slags modne oste, serveret med tilbehør og kiks.

Ostebræt med 8 slags specialiteter fra ind og udland.

TILLÆG 49,00kr.

Grillet brieost 60 % fra Thise mejeri, med timian og olivenbrød.

Lun tærte af frisk Dansk gedeost, med vindruer og appelsin i salat.

Souffle af blåskimmelost, med honningbrød og selleri.

Desserter:

* Friskbagt frugttærte af årstiden, med vanillecreme og hvid chokolade.

* Lune mandelkager med søde svesker i rødvin, hertil vanilleskum.

* Melonsalat skåret med appelsin, mynte og mandler. Serveret med sorbet af mørk rom samt sprøde kiks.

*Mørk chokoladekage med friske dadler, mocca og reven nougat samt citrus creme

Let frossen chokoladekage, med nødder i karamel, samt citronparfait.

Hj. lavet nougat parfait, serveret i sprød fragilite med bærsaue og frisk frugt.

Mousse af citrus frugter, serveret med syltet ananas og sprøde kiks.

Ernas Æblekage; en gammel opskrift med sukkerbrød, mos, flødeskum, gele, samt æblesnaps.

Islagkage pyntet efter ønske og lavet efter smag, en stor oplevelse.

Tillæg 15,00kr.

Nougatmousse, med karamel, nødder og Grand mainer flødeis.

Chokoladerør med 3 slags chokolade, på bund af årstidens bær/frugter.

Lun chokolade/mocccakage med orangesorbet og myntesauce.

Pandekager med æblefyld med calvados og vanilleis


Indbagt æbler med marcipan, rørsukker og brun rom. Serveret med creme.

Frugtsupper: melon, æbler, bær og rabarber. Serveret med is efter frugten.

Bagte søde ananas i brun rom og kanel. Serveret med ananassorbet.

**Alle vore desserter serveres med passende tilbehør,
efter årstiden.**

Prisliste 2012.



5 buffet retter.	265,00kr.
6 buffet retter.	285,00kr.
7 buffet retter.	298,00kr.
8 buffet retter.	335,00kr.
9 buffet retter.	375,00kr.

Frit valg af 3 retters menu fra hele kortet:

(1 forret, 1 hovedret og 1 dessert)

Kr. 375,00

***** STJERNE MENU *****

Vælg frit fra de stjernemarkerede retter og få en smagsoplevelse til en god pris.

3 Retter (1 forret, 1 hovedret og 1 dessert)

*****PRIS PR. COV: 298,00kr.*****

Alle priser pr. cov. ekskl. tillæg. Alle tillæg er pr. cov.

Prisen er inkl. moms og ved afhentning i restauranten.
Der kan leveres overalt på Langeland, Tåsinge samt Svendborg
by mod et mindre gebyr.

Mindste cov. antal TIL BUFFET er 12 personer.

Tillæg ved under 12 cov.

Menuen skal bestilles senest 5 hverdage før og kan derefter ikke ændres.