

Skal det være nemt og lækkert? Så prøv en af vores **SPÆNDENDE BUFFETTER**

MENU 1

Traditionel vinter/forårsbuffet

Tunmousse m/ hj.-lavet dilldressing

Tarteletter med høns i asparges

Kryddermarineret kyllingebryst
m/ hjemmelavet tomatsalsa

Rosastegt kalveculotte

Små stegte kartofler m/ sauce

Grøn salat med hjemmelavet dressing

Brød og smør

Pris pr. person 155,00

Tinne's
KØKKEN
- mad du ka li'

MENU 2

Lækker vinter/forårsbuffet:

Lakseroulade anrettet på salat
pyntet med rejer dertil dilldressing

Orangemelon med champagneskinke
og dertil hjemmelavet pesto

Tortillakylling med hjemmelavet tomat relish

Rosastegt kalveculotte

Petit kartofler med soltørrede tomater

Lækker grøn salat med årstidens grønt
og hjemmelavet dressing

Hvidløgsulerod m/ rucola og soltørrede
tranebær

Brød og smør

Pris pr. person 185,00 kr.

MENU 3

Spændende vinter/forårsbuffet:

Vitello tonnato
(Rosastegt kalvefilet med tunsauce)

Tortilla symfoni m/lækker fyld og dressing

Rosastegt oksefilet m/ bagte rødløg

Marineret helstegt svinemørbrad

Små stegte kartofler m/ sauce

Vintersalat med porre,
gulerødder og peberfrugt

Lækker grøn salat med årstidens grønt
og hjemmelavet dressing

Brød og smør

**Pris pr. person
199,00 kr.**

Vi leverer mad ud af huset til alle arrangementer.
Vi klarer alt fra små til store selskaber.



Se også www.tinneskoekken.dk

Teglade 6 · 8643 Ans By · Tlf: 86 87 94 34