



## Påskebuffet

*Kan bestilles til skærtorsdag, langfredag, påskelørdag og 1. påskedag*

### Det kolde

- ❖ Sprød vaffel med frisk stenbiderrogn (islandsk) vendt i pisket fed cremefraiche med rødløg og purløg samt små salater og krydderurter.
- ❖ De gode gammeldagsmodnede Christiansøsild serveret med Himmerlandskokkens hjemmelavede æble-karrysalat og halve smilende æg.
- ❖ Charcuteri af røget okse med trøffelcreme og sprøde jordskokkechips
- ❖ Sprød skal med rilette af iberico gris rørt med sennep, kapers, og , dijoncreme og urter
- ❖ Himmerlandskokkens langtidhævede signaturbrød og smør

### Det varme (vælg 1 hovedret)

- ❖ Dansk langtidstegt kalvefilet med krustade af årstidens grønt samt smørdampet aspargesbroccoli, stegte aspargeskartofler vendt med krydderurter og sauce lavet på kalvesky, fløde, salvie og skalotteløg samt en salat af bagte jordskokker, citronskal, persille, panko rasp og tyttebær

### Eller

- ❖ Langtidsbraiseret lammeskank vendt med chimichurri (argentisk urteolie) og drysset med dukkah (mellemøstlig krydderiblanding). Serveres med mangefarvet tomatsalat med feta, oliven, rødløg og urter samt tzatziki og Boulangierefad med kartoffel, løg, hvidløg og timian bagt med bouillon og smør.

### Dessert (vælg 1 eller 2 desserter)

- ❖ Små portionsrabarbertærter med hvid chokolademousse, vanillesyltet rabarber, toppet med friske hindbær og sprød solbærtuilès

### Eller

- ❖ Hvid Klosterost og grubelagret Vesterhavsost fra Thise Mejeri med abrikos syltet med varme krydderier, syltede nødder og kiks

*Menuen afhentes efter aftale mellem kl. 11.00 og 12.30 på Giver Gamle Skole (Nørdalvej 5, 9600 Aars) eller kan leveres mod gebyr. Alt koldt kommer anrettet og klar til servering. Det varme er gjort klar til opvarmning efter en medfølgende anvisning, således at menuen også kan serveres om aftenen.*

Pris pr. person incl. 1 dessert

kr 275.-

Pris pr person incl. 2 desserter

kr. 310.-

*Alt service skal leveres retur inden for 3 dage til enten Giver Gamle Skole eller Norgesvej 26, 9670 Løgstør*