

8 forslag til festbuffet fra Café Incita

Vores 8 forslag kan bestilles, som de står her. Eller brug dem som inspiration til at aftale den forplejning, du drømmer om. Alle priser er for minimum 20 kuverter.

Buffet 1

- Lakse symfoni (3 slags laks) med rucola og kaviar creme.
- Salat med artiskok, parmaskinke, mozzarellaost og balsamico.
- Grønne bønner m marinerede hvidløg og bagte tomater.
- Pastasalat med basilikum, citron og rygeost.
- Rustik tomatsalat med, rødløg.
- Små kartofler vendt i peberfrugtpure.
- Oksefilet i tynde skiver med tuncreme.
- Hot wings mild og stærk.

175 kroner/person.

Buffet 2

- Rejecocktail m/ kaviar, asparges, 1000 island + brød & smør.
- Dadler og bønner bundet med bacon.
- Ovnbagte rodfrugter med timian.
- Helstegt oksefilet med havsalt.
- Rødvins Brassieret svinekam u/svær.
- Fløde kartofler med hvidløg.
- Cafeens blandet grønne salat med 2 slags dressing.
- Rødvinsauce og bearnaisesauce.

235 kroner/person.

Buffet 3

- Dampet laks på sauteret porrer og spinat. Hertil limesauce.
- Italienske oksekødboller i kraftig tomatsauce.
- Kyllingebryst på bagte peberfrugter og squash.
- Auberginesalat m/ urter, parmaskinke, mozzarella og balsamico.
- Grønne bønner m/ marinerede hvidløg, grillet peberfrugt og vandkastanjer.
- Frisk pastasalat med basilikum, citron og parmesanost.
- Rustik blomkålssalat vendt med revigotte og sprød bacon.
- Små kartofler vendt i sesam og basilikum.

169 kroner/person

Buffet 4

- Tarteletter med høns i asparges.
- Coleslawsalat.
- Oksetyksteg brassieret med glaseret perleløg.
- Skysauce
- Kylling inderfilet i tomat og hvidvin.
- Braiseret kartofler med løg og bacon.
- Gulerødder og blomkål stegt i smør med havsalt.
- Spinattærte med mozzarella.
- Tomatsalat med løg og olie/eddike.
- Hjemmebagt økologisk brød og smør.

225 kroner/person

Buffet 5 *Vegetar*

- Artiskok humus med citron og persillesalat med karpers.
- Hjemmelavet falafel med citron og dildcreme.
- Røget laksesalat med rugbrøds croutoner.
- Grøn salat med feta, hasselnødder og mild Dijon dressing.
- Vegetarfrikadeller med salat af rødbede, æbler appelsin og nødder
- Grøntsagstærte.
- Små kartofler med grønnsager marineret i basilikumspesto.
- Grillet peberfrugt med oliven og hvidløg

145 kroner/person

Buffet 7 *Julebuffet*

- Røget laks med røræg og dild.
- æg med rejer kaviar og mayonnaise.
- Karrysild med løg og kapers.
- Lun leverpostej med bacon og champignon.
- Sprød Ribbensteg med hjemmelavet rødkål.
- Honning glaseret andebryst med tranebær.
- Brunede kartofler.
- Hvide kartofler.
- Skysauce.
- Hjemmebagt mørkt og lystbrød med smør.
- Brie med druer og oliven.
- Ris a la mande med lun kirsebærsauce.

225 kroner/person

Buffet 6 *Vegetar luksus*

- Appelsin koldmarineret laks med fennikel creme.
- Hvidløgs/krydderurtemarinerede rejer med citron og pebercreme.
- Dadler abrikoser og rødbeder bagt i olivenolie og timian.
- Grøn salat med tun og friske grønnsager.
- Ratatouille brassieret i rødvin.
- Grønt plantefarsbrød med broccoli dampet i lime.
- Kartoffelsalat med knuste saltet mandler.
- Squash stegt med peanuts og kokosmælk tilsmagt rødkarry.

159 kroner/person

Buffet 8 *Julebuffet luksus*

- Lun fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron.
- Hvide sild med karrycreme.
- Bornholmsk sild med blødeløg.
- Æggesalat med purløg og bacon.
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål.
- Æbleflæsk.
- Glaseret skinke.
- Stuede grønål med muskat.
- Dijonsauce.
- Brunede kartofler.
- Hjemmebagt mørkt og lystbrød med smør.
- Gorgonzola og brie med rødløgskompot.
- Ris a la mande med lun kirsebærsauce.

245 kroner/person

9 *Brunch*

- Sprød bacon
- Stegte cocktailpølser
- Lun røræg
- Lun leverpostej med champignoner
- Spegepølse med rødløg
- Riberhus økologisk ost i skiver
- Brie med druer
- Pastasalat med grønt
- Bagte tomater med pesto
- Pandekager med sirup
- Cafe kage
- Groft øko brød med smør
- Kaffe-the-juice ad libitum 225 kroner/person

Forretter anrettet på tallerken

Kæmperejer på tomatcremebund og citrusmarineret havtorn	78kr
Røget lakserulle med kaviar feta, havtang og sort sesam	75kr
Parmaskinke og napolisalami med aniscreme og hele oliven	65kr
(Vegetar) Spinat souffle med urtecreme og friterede rodfrugter	53kr
Laksetatar med cognac på bund af krydderurter og tuncreme	72kr

Alle forretterne er inklusiv hjemmebagt økologisk flutes/smør

10 *Brunch luksus*

- Bagte rodfrugter med spegeskinke og pesto
- Røget laksalat med lime og dild
- Lun røræg
- Sprød bacon
- Bruschetta med tomat, basilikum og gedeost
- Krydder kyllingevinger med salsa
- Chili cheese tops
- Bagte kartoffelstave med dild dip
- Riberhus øko ost med peberfrugt
- Brie med rødløg og druer
- Nutella og pandekager
- Hjemmebagt øko brød og smør
- Kaffe-the og juice ad libitum. 245 kroner/person

Desserter anrettet på tallerken

Syltet frugter med vaniljeis og limecolis	59kr
Kraftig chokoladecake med honningglaseret nødder og pistacie	65kr
Cheesecake på grov solbærbund med hakket chokolade	62kr
Ostesymfoni + glaseret rabarber + olivenpesto på brødcroustons	60kr
Sol over Valby: Appelsinsorbet, knust makron, jordbærsaauce	50kr