SPISESTEDET

Leonora

BUFFETTER





HOLD FEST I DE HISTORISKE LOKALER PÅ SPISESTEDET LEONORA

Spisestedet Leonora på Frederiksborg Slot blev oprindeligt opført som stald til slottet i 1600-tallet. Det blev bygget da slottet blev genopført efter branden og har, inden det blev kro i 1971, været amtmandsbolig og garage.

I 2000 lukkede den oprindelige kro, Slotsherrens Kro, og alt blev sat i stand fra kælder til kvist - Spisestedet Leonora slog dørene op i forsommeren 2002.

Spisestedet Leonora har plads til ca. 130 gæster indenfor, og en stor terrasse ud mod søen, hvor man om sommeren kan få velkomstdrink og evt. kaffen serveret. Terrassen egner sig også fortræffeligt til grill arrangementer når aftensolen gløder.

Spisestedet Leonora har åbent som a´la carte restaurant til frokost, hvor man kan holde selskab i et af vores lokaler og bruge haven op mod slottet om sommeren.

Holder man selskab om aftenen, har man hele stedet for sig selv - der er kun et selskab ad gangen!

Har I spørgsmål vedrørende et arangement eller andre ønsker end det der står i menukortet er I altid velkomne til at kontakte os for mere information - Vi kan hjælpe med at sammensætte et arrangement helt efter jeres ønske.

Med venlig hilsen

Alle os på
Spisestedet Leonora



CHR. 4 BUFFET

Forret anrettet på tallerken

Rimet laks
med urtemayo,
skovsyre og bederygeostecreme

Uruguay Grainfed Teres Major
med flødebagte jordskokker

Braiserede svinekæber
med æbler og svampe

Puré af kartoffel
med bid af den hvide dame,
toppet med ristede bøgehatte og persille

Bitre og sprøde salater
med bagte blommer og brændte gulerødder

Spidskålssalat
med mango og ristede hasselnødder

Lakridsbagt rødbedesalat
med sesam

Kalveskysauce

---

2 gode Arla unika oste
med tomat marmelade

Trifli (efter sæson)
med ristede rugflager og vaniljefløde skum

LEONORA BUFFET

Forret anrettet på tallerken

Varm røget laks
med grøn hytteostmayo og rød oxalis

Sennepsgravet Uruguay oksekød
med rucola-rygeostedressing

Pestostegt kyllingebryst
med Serano skinke

Eye of round oksesteg
med flagesalt og rosmarin

Små saltbagte kartofler
med ærtepesto

Yoghurt marineret hvidkål
med ærter og røgede mandler

Sprød salat
med grillet agurk vendt med dildfløde

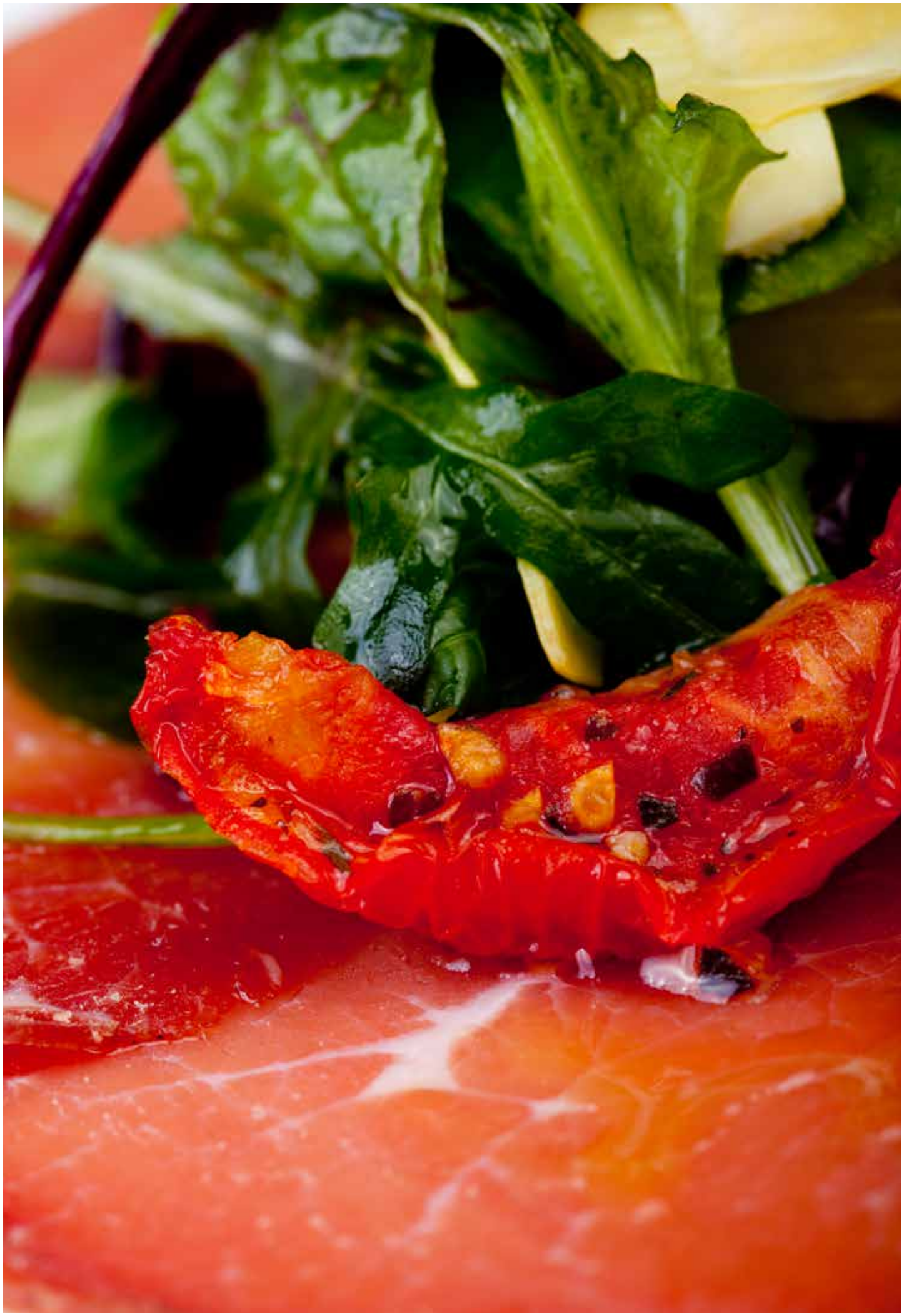
Urtesalat
med brændte gulerødder

Sennepssky

Vesterhavsost
med syltede svampe m/ citron/chili

Skyr Creme Brulée
med citron og syltede bær, samt chokolade med saltkaramel





AMTMANDS BUFFET

Forret anrettet på tallerken

Jordskok pannacotta
med brændt scampi og rugbrødsknas

Oksecarpaccio
med grillkant, persillepesto og høvlet grana

Kalvecuvette stegt
med parmaskinke og mozzarella

Duroc svinefilet
med rosmarin tappanade og flage salt

Quinausalat
med sukkersaltet porre og bagt knoldselleri

Cæsarsalat
med sirius og sardiner, toppet med grillede zucchini

Spidskål
med ymer og digekrone, samt sprødt rugbrød

Kartofler bagt i lag
med løg, timian og paprika

Svampesauce

Bagt Cheesecake
med vanilje og passionsfrugt

FREDERIKSBORG BUFFET

Forret anrettet på tallerken

Grillet Andebryst
med spicy humus, marinerede sprøde salater og rødløgsrelish

Lyn syltet torsk
med løg og krydderuter

"Rejesalat"
med brændt scampi rejer vendt med mango, agurk og semitørrede tomater

Langtidsstegt Uruguay Oksesteg
rullet i friske krydderurter

Varmrøget hanebryst

Rosmarin kartofler

Grillet salat
med endivie, petruzzelli oliven og ristet pencetta

Rødkålssalt
med syltede salater og ristede mandler

Bagt rodfrugtesalat
med anis syltede blommer

Sauce Demi glace

Lun chokoladfondant
med valnøddekrokant og æbler i havtornesirup





FROKOSTBUFFET

Leonora sild stegt med nødder i lage
Marinerede sild med karrysalat
Christians Ø Sild med crème fraiche

Røget laks med røræg og asparges
Rejer med mayonnaise og citron
Fiskefilet med remoulade og citron
Roastbeef med pickles og peberrod

Lun leverpostej med bacon og champignon
Mørbradbøf med bløde løg og surt
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
Frikadeller med agurkesalat

---

2 slags ost med kanelkogte svesker
Æbletærte bagt med smulderdej hertil vanille creme
Hjemmebagt brød og smør

FROKOSTARRANGEMENT

Velkomstdrink

Buffet

Leonoras Vinarrangement

Kaffe og te

Pris pr. person kr. 695,00

Arrangementet er berammet til kl. 12:00-17:00
Ønsker man at forsætte efter kl. 17:00
købes bararrangement med fri øl, sodavand og vin
pris pr. person pr. time kr. 85,00
(der betales for det bestilte antal couverter)
Børn 2-5 år kr. 235,00*, børn 6-11 år kr. 350,00*

AFTENARRANGEMENT

Velkomstdrink

Buffet

Leonoras Vinarrangement

Kaffe og te

Pris pr. person kr.625,00

Arrangementet er berammet til kl. 18:00-22:00
Mandag-Torsdag
Børn 2-5 år kr. 235,00*, børn 6-11 år kr. 350,00*

TILKØB

Snack 25,-

Hjemmelavet fyldt chokolade fra Chokolademageriet 2 stk. 25,-

Petit fours 2 stk. 35,-

Cognac/likør 2 cl. 40,-

Alm. spiritus 2 cl. 32,-

Ekstra timer med fri bar (øl, vand og vin) 85,-
(Skal bestilles til alle cov.)

VINE

Leonoras vinarrangement incl. I alle pakker, pakken indeholder:
Husets cava, hvid, rød og dessertvin

LIDT MERE
+ 100,-
1 gl. Pizzolato Spumante, Italien

Gattone Chardonnay Terre di Chieti
Italien Pescarpa Primitivo Puglia, Italien
Val d'Oca Moscato Dolce, Italien
Eller
Chardonnay Patriarche, Frankrig
Zinfandel Bourbon Whinfield, Californien
Chartreuse de Coutet Sauternes, Frankrig

LUX MODELLEN
+ Dagspris
1 gl. Champagne Vollereaux brut Reserve
Petit Chablis, Frankrig
La Tour Coste Miocène Cotes du Rhone-Villages, Frankrig
Dalva Port Tawny, Portugal
Eller
Riesling Dopff au Molin, Alsace
Amarone della Valpolicella DOCG Monte Zovo, Veneto
Recioto Valpolicella


LANGELINIE
2019
Solaris
LANGELINIE
2019
Cabernet Cantor



BRUNCHBUFFET

Røget laks med asparges

Pandekager med sirup

Røræg med bacon og cocktailpølser

Stegte kartofler

Div. pølser med tilbehør

Hjemmebagte grøntsagstærter

2 slags ost

Div. morgenbrød. marmelade og smør, pålægschokolade, honning

Croissanter & Tebirkes

Frugtfad

Hjemmebagt wienerbrød

Youghurt med honningristet músli

Kakaomælk

Appelsinjuice

Æblejuice

Mælk

Kaffe og te

Fra kl. 10.00 til kl. 13.00 pris per cov. kr. 335,00
Børn under 12 år ½ pris
Arrangementet varer 3 timer

Hvis man ønsker at slutte efter kl. 13.00
indeholder brunch arrangementet også
fri øl og sodavand og koster så kr. 425,00 per cov

Arrangementet varer 3 timer, derudover betales kr. 55,00
Pr. bestilt cov. pr. påbegyndt time

Vi gør opmærksom på at skal dette tilbud serveres i eget lokale
Skal der betales for mindst 25 voksen cov.

Praktiske bemærkninger

Spørg venligst personalet vedr. allergener

Blomsterdekorationer er ikke inkl. i arrangementet, de koster kr. 200,00 pr. stk.

Man er velkommen til selv at sørge for blomsterdekorationer

Ved aftenarrangement betales for minimum 25 voksen cov.

Man har hele Leonora for sig selv ved aftenarrangement

Ved frokost arrangement i den store sal betales for minimum 35 voksen cov.

Ved frokost arrangement i den lille sal betales for minimum 25 voksen cov.

Der er betalingsparkering ved parkeringspladesen Annaborg