

Molbordet Buffet

Muslinger med æbler og kørvel

*

Rillette af røget torskefisk – serveret med syltede rødløg og brødchips

*

Charcuteri af lokale dyr serveret med rødbedehummus

*

Langtidstilberedt Skovkvæg med timian og anis

*

Saltbakte kartofler vendt i urtevinagrette

*

Hokidogræskar vendt med stegte grøntsager og klaret smør med soya

*

Marineret spidskål med gouda og dild

*

Et udvalg af lokale oste med syltede hyben

*

Mandelmarcipankage med æbler, dolce latte og kaffe colis

*

Persillepesto

*

Et udvalg af hvedebrød

Pris 305 kr.

(Mindst 30 kuverter)

**Bestilles hos Smag * Skindergade 5 * 8400 Ebeltoft
Tlf. 35 14 11 14**





Molbordet

Globalt er dét at samles om det fælles måltid et socialt værktøj som rummer kærlighed, gensidighed og venskab. Et dækket bord betyder det samme internationalt, nationalt og regionalt. Værsgo'.

Velkommen til Molbordet. God appetit.

Molbordet handler om fødevarerkærlighed og lokalpatriotisme. Ganefryd om man vil. Kærlighed til egnens retter. Dét som kommer fra egen muld, stade eller træ. De fødevarer man af og til vil gå ad kringlede stier for at fremstille lige netop i den lokale ånd. Molbordet som begreb har flere familiemedlemmer. Kokkene som tilbereder med egnens råvarer af loyalitet med naboen og naboens nabo.

Delikatesse- og gårdbutikker. Ildsjæle, som tror på udbredningen af Molbofødevarer. Supermarkeder, som tør satse på det smalle publikum. Sidst men ikke mindst dem som skaber noget at sælge og sætte tænderne i. Producenterne og landmændene. Ja, avlerne i det hele taget.

Dem, som får mulden på Djursland til at pible og gro. Dem som slynger honning, holder får eller plukker æbler i kilovis.