

Hotel Pejsegården

Brunch, Lunch & Tapas



HOTEL 
Pejsegården

MORGENMADS BRUNCH

- Udvalg af oste & pålæg
- Amerikanske pandekager med ahornsirup
 - Bagels med røræg & bacon
 - Brunchpølser
- Lun leverpostej - champignon & bacon
 - Dansk wienerbrød & croissanter
 - Variation af marmelader
- Belgiske vafler med nutella & bær
- Rundstykker, rugbrød & grovbrød
 - Kaffe, te & juice

KR. 285,- PR. KUVERT

NORDISK BRUNCH / LUNCH

- Røget laks - røræg - spinat
- Rejer - kaviar - mayonnaise
- Pandestegt rødspættefilet med hjemmelavet remoulade
 - Tunmousse - fennikel - capers
 - Tarteletter med høns i asparges
- Krabbesalat med æbler & lune svampe
 - Svinekæber med knust kartoffel
- Svinemørbrad - reduceret svampe - agurkesalat
 - Lun unghanebryst - salat - dip
- Spegeskinke - asparges & friskostcreme
 - Udvalg af oste - søde nødder

KR. 320,- PR. KUVERT



TAPAS BUFFET 1

- Varmrøget peberlaks - smørstegte springløg - balsamico
 - Lakseroulade - peberrod - asparges
 - Ørred - lime - røræg - brøndkarse
 - Gravad laks - dild - sennepsfrø
 - Marinerede kinarejer - syrnet spinat
- Variation af salater - brødkrummer - dressinger
 - Serranoskinke - karseolie - rygeost
- Kalkunroulade - timbale - ratatouille
 - Oksecarbonada - bacon - purløg
 - Grillede grønsager - tapanade
 - Danske oste - oliven - nødder

KR. 320,- PR. KUVERT

TAPASBUFFET 2

- Foiegras - balsamico - græskarkerner
- Smørstegte kammuslinger - spinat - syltige løg
 - Pighvar - beurre blanc - urter - rejer
- Rødtunge - asparges - svampe - krebs
 - Tortilla - serrano - mango chutney
- Farseret unghanebryst - saute - kalveglace
 - Røget dyrekølle - honning - dijon
- Kalvetournedos - estragon - æble/kapers salat
- Letsaltet andebryst - tranebær - aioli
 - Stelton - mørk rom - hasselnødder
 - Chokoladefondant - bær - parfait

KR. 385,- PR. KUVERT

