

RECEPTIONSMENU 1

NORDSØ REJER – AIOLI - KRYDDERURTER
SERRANO SKINKE - HJEMMESYLTEDE AGURKER
TATAR AF RØGET LAKS MED RØDLØG – SNITTET PURLØG
GRILLET ARTISKOK - KARTOFFEL - CHILIMAYO.
SLIDERBURGER MED HJEMMELAVET MAYOCREME
2 SLAGS DANSK OSTE - SYLTEDE NØDDER
SØDT MED BÆR COULIS
HJEMMEBAGTE BRØD

RECEPTIONSMENU 2

RØGET ØRRED – PESTO
TERRINE AF KALV - RISTEDE SVAMPE.
CHORIZO- KARTOFFEL – MINI GRØNT
POMMES RØSTI MED SPRØD BACON
FISKESALAT MED SPRØDE SALATER OG URTER.
2 SLAGS DANSK OSTE - SYLTEDE NØDDER
SØDT MED BÆR COULIS
HJEMMEBAGTE BRØD

KR. 295,- PR. KUVERT

I eget lokale min. 40 pers. i max 3 timer

Alle retter serveres som små anretninger fra buffet

Ønsker I at blande nogle forskellige retter, er det også mulig så laver vi et tilbud til jer på det.

DRIKKEVARER:

PILSNER 40,-

SODAVAND 40,-

HUSETS HVID ELLER RØDVIN 325,- PR. FL.

HUSETS ROSE 375,- PR. FL.

KAFFE 45,-

