



HOTEL
Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

HOTEL PEJSEGÅRDEN

SELSKABSBUFFET



Søndergade 112 · 8740 brædstrup
Tlf. 7575 1766 · info@hotelpejsegaarden.dk · www.hotelpejsegaarden.dk

SELSKABSBUFFET

Forret på tallerken - vælges fra selskabskort

Hovedret fra buffet:

- Langtidsstegt dansk kalveculotte med timian og havsalt.
- Velfærdsskylling bagt i tørsaltet bacon med hvidløg og persille.
 - Smørstegt lakseryg med urtesauce.
 - Mild flødepebersauce kogt på okse og urter.
- Cremet sauce suprême med frisk citrus og et strejf af cayenne.
 - Urtestegte pommes rissolées med smør og havsalt.
 - Rustik ratatouille med persille og hvidløg.
- Langtidsbagt butternutsquash med olivenolie og rosmarin.
- Tomatsalat med et udvalg af tomater, frisk basilikum, cremet mozzarella, olivenolie og havsalt.
- Pestoslynget hvedekernesalat med persille, pinjekerner, olivenolie og mild pecorino.
 - Sprøde grønne salater vendt med citrus, olivenolie, friske urter og kværnet sort peber.

Dessert på tallerken - vælges fra selskabskort

KR. 495,- PR. KUVERT

MINIMUM 20 PERSONER

Kontakt Hotel Pejsegården på
tlf. 7575 1766 eller
info@hotelpejsegaarden.dk