

HOTEL PEJSEGÅRDEN

SELSKABSBUFFET



SELSKABSBUFFET

FORRET PÅ TALLERKEN - VÆLGES FRA SELSKABSKORT

HOVEDRET FRA BUFFET:

- LANGTIDSSTEGT DANSK KALVECULOTTE MED TIMIAN & HAVSALT.
- VELFÆRDSKYLLING BAGT I TØRSALTET BACON MED HVIDLØG & PERSILLE.
 - SMØRSTEGT LAKSERYG MED URTE SAUCE.
 - MILD FLØDEPEBERSAUCE KOGT PÅ OKSE & URT.
- CREMET SAUCE SURPREMÈ MED FRISK CITRUS & ET STREJF AF CHAYENNE.
 - URTESTEGT POMMES RISSOLLE MED SMØR & HAVSALT.
 - RUSTIK RATATOUILLE MED PERSILLE & HVIDLØG.
- LANGTIDSBAGT BUTTERNUT SQUASH MED OLIVENOLIE & ROSMARIN.
- TOMATSALAT MED SYMFONI AF TOMATER, FRISK BASILIKUM, CREMET MOZZARELLA, OLIVENOLIE & HAVSALT.
- PESTO SLYNGER HVEDEKERNESALAT PÅ PERSILLE, PINJEKERNER, OLIVENOLIE & MILD PECORINO OST.
- SPRØDE GRØNNE SALATER VENDT MED CITRUS, OLIVENOLIE, FRISKE URTER & 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**

