

HOTEL PEJSEGÅRDEN

SELSKABSBUFFET



HOTEL 
Pejsegården

SELSKABSBUFFET

Forret på tallerken - vælges fra selskabskort

Hovedret fra buffet:

- Langtidsstegt dansk kalveculotte med timian og havsalt.
- Velfærdskylling 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**

