

GRILLBUFFET 2022

Tallerken serveret:

Carpaccio af grillet okseinderlår
Serveret med glace og parmesan samt salat

Grillbuffet:

Ringridderpølser
Tigerrejer på spyd
Beef brisket marineret i sød/spicy kryddermarinade
Kalkuncuvette med honning/sennepmarinade

Forårssalat med krydderurter
Vandmelonsalat med mynte og nødder samt feta
Hvedekernesalat med forårsløg og abrikos samt peber

Bagt kartoffel med smør eller kryddercremefraiche
Små ristede kartofler

Dessert:

Tema over jordbær
Serveret som shake, tærte samt marinerede

PRIS

Voksne pr. pers. (min. 25 kuverter)
Børn under 12 år

379,- pr. pers.
189,- pr. pers.

Arrangement i eget lokale.
Prisen incl. opdækning, servering, samt blomst i årstidens farver.

Drikkevarer afregnes efter forbrug.



Ligedele nærvær og imødekommenhed tilsat vores kærlighed
til mad giver en fantastisk smagfuld oplevelse

