

# M

## Husets Grill Buffet 2023



### Tallerken serveret:

Carpaccio af grillet okseinderlår  
Serveret med glace og parmesan samt salat

### Grillbuffet:

Ringridderpølse  
Tigerrejer på spyd  
Beef brisket marineret i sød/spicy kryddermarinade  
Kalkuncuvette med honning/sennepsmarinade

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 voksne)	409.-
Børn under 12 år pr pers.	249.-

5 timers arrangement i eget lokale.  
Buffeten strækker sig over 3 timer med seneste starttidspunkt kl. 11:00.

Prisen incl. opdækning, servering samt blomst i årstidens farver.  
Yderligere drikkevarer afregnes efter forbrug.

# U