



PÅSKE B´LUNCH 2019

Buffeten er placeret i restauranten
fra d. 18. april t.o.m. 22. april fra kl. 11:00 - 14:30

(Sidste bordbestilling kl.13:00)

Økologisk skyr - frugtsalat - raw bar
bacon - pølser - økologisk røræg - pandekager
vafler - ahorn sirup - marmelader - toppings
surdejsbrød - rugbrød - glutenfri brød - wienerbrød
pisket smør - 3 slags påskesild med æg - kapers - løg
håndpillede rejer med smilende æg - mayonnaise - karse
saltet laks med rygeostcreme - dild - syltet løg
skrubbefillet'er med remoulade - citron
røget makrel med æg royal - purløg - radise
økologisk påskelam med lokale rodfrugter
tarteletter med høns i asparges & persille
lun leverpostej med ristede svampe
frikadeller med surt - roastbeef med agurkesalat
remoulade - ristede skalotteløg - udvalg af dagens salater
ostebord med danske økologiske oste samt sødt - salt

Økologisk kaffe & the samt isvand

255 kr.

Børn mellem 2 & 12 år 175 kr.

Pris med gæster i eget selskabslokale +50 kr. pr. kuvert

4 timer og min. 20 gæster