

## SELSKABSBUFFET – 3 SERVERINGER

Pris: 549,- pr. Person

---

### 1. Servering – *Det kolde & lette*

- **Koldrøget halehængt laks** med knas, urtecreme og dild
  - **Grillede tigerrejer** i marinade af chili, lime og hvidløg med dressing
  - Lun **Vegetarisk ret**
- 

### 2. Servering – *Det varme bord*

- **Langtidsbagt oksebryst** serveret med bagte rodfrugter og whisky sauce
  - **Langtidsbagt nakkefilet** serveret med svampesauce og årstidens grøntsager
  - **Ovnbagt laks** med pesto og urter
  - **Varmt tilbehør** - 2 forskellige slags
  - **Udvalgte salater** med sprødt, forskellige dressinger og olier
- 

### 3. Servering – *Oste & Sødt*

- **Europæiske oste** med gode oliven, lidt sødt og lidt sprødt
- **Hjemmelavet Tiramisu** (Mulighed for opgradering til egen Iskiosk i 1 time, +50 kr./pers.)

*Surdejsbrød & smør inkluderet gennem alle serveringer*

*Bemærk: min. antal voksne gæster: 25*

*Varighed: 4 timer (med mulighed for ekstra time, hvis ikke andre reservationer)*

Velkomstdrink & lette snacks

Buffet serveret over 3 omgange

Tilpassede kvalitetsvine – fri vin under maden

Vand m/u brus under hele arrangementet

Stempelkaffe/The under desserten og efter.

899 kr. pr. pers.

**Tilkøbsmuligheder**

- Sodavand: Det er muligt at servere sodavand og økologiske safte og betale efter forbrug. Vi sørger for at have det klart til jer i lokalet. *Se priser under drikkevarer*
- Øl: Det er muligt at bestille fadøl – dette skal selv hente i baren og sættes på en samlet regning, som betales efter endt arrangement. *Se priser og udvalg under drikkevarer*
- Kage som supplement til kaffe og the – tilkøb skal ske til hele selskabet 49 kr. pr. pers.
- Børne op til 12 år halv pris pr. pers.
- Ekstra time 5000,- (hvis muligt) ekskl. (inkl. fri bar og kaffe/the/isvand)

