

**Nedenstående er et fast tilbud med alt inklusiv.
Er der andre ønsker, så kontakt os endelig for at høre om mulighederne.**

Tilbuddet indeholder:

Lokale, opdækning, blomster, duge, servietter, personale, rengøring, velkomst, menu, natmad, øl, vand, vin og kaffe.

Festens varighed er 7 timer (kan forlænges mod merbetaling 50 kr. pr person pr påbegyndt time)

Husets velkomstdrink

Hyldeblomstcocktail eller granatæblecider

Vælg en af følgende forretter:

1. Bresaola på salatbund m/ vesterhavssost – asparges og pesto
2. Rejecocktail m/ dressing og brød
3. Husets Fisketallerken: Tunmousse, mar. Tigerrejer og varmrøget laks

Der serveres brød og smør til forretterne

Buffet

Vælg mellem følgende (der kan vælges 2 slags kød)

Dansk kalvefilet - marineret svinekam
krydderskinke

Kyllingeruller m/ pesto-ost og bacon

Vælg mellem følgende saucer (der kan vælges 1 slags sauce)

Sky- whisky- eller rødvinssovs.

Vælg mellem følgende kartoffelretter (der kan vælges 2 slags)

Små krydderkartofler.

Flødekartofler.

Ovnbagte petit kartofler med flagesalt.

Kartoffelroulade m/pesto

Til buffeten følger der

3 Lækre salater med sæsonens grønt.

Dessertbuffet

Brownie m/ drys

Jordbær/rabarbermousse med vaniljeskum

Hjemmelavet is.

Hertil følger fad med frisk frugt.

Natmad

Vælg mellem følgende

Årstidens suppe med brød

hotdogs

Hjemmebagte boller med pålæg, ost, leverpostej.

Pris: 795,- pr. person min. 30 personer

NB: Tillæg ved allergener, vegetar osv. 50,- kr. pr. person