

## GRILLBUFFET 2018

### Tallerken serveret:

Carpaccio af grillet okseinderlår  
Serveret med glace og parmesan samt salat

### Kød:

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

369,00 pr. pers.  
Børn under 12 år 179,00 pr. pers.  
Arrangement i eget lokale og min. 25 kuverter.  
Der dækkes op med hvide duge og servietter,  
samt blomster i årstidens farver.  
Drikkevarer afregnes efter forbrug.



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

