

SÆSON FROKOSTANRETNING

Marineret laks med fennikel og appelsin
Lufttørret skinke med melon og mynte
Rosastegt oksefilet serveret med sennepscreme
Rødbedehummus
Digekrone med svesker
Foccaciabrød bagt med havssalt

kr. 125,- pr. person

Ønske om eget lokale betales lokaleleje.

SÆSON FROKOSTBUFFET

Tunrielette anrettet på salat
Pasta med grillet grønt
Salat med blomkål og broccoli
Tabouleh (bulgursalat med persille, agurk og tomat)
Kalkuncuvette braiseret med svampe
Oksetyndsteg stegt med grove krydderurter
Rosmarin kartofler

kr. 205,- pr. person

Ønske om eget lokale betales lokaleleje.