

Søgaarden 's Buffet

Søgaardens populære Buffet

Minimum 20 voksen couverter

Forret: -BUFFET

Stor Fiskeanretning på planke m/

Koldrøget Laks fra egen rygeovn

Æggstand m/ rejer & Hjemmerørt Mayo

Tunmousse m/ syltet blomkål

Skaldyrssalat rørt m/ dild

Sæsonens let tilberedte fisk/skaldyr (eller feks. tarteletter)

Grissini / salte mandler, syltet rødløg

Melonsalat m/ stegt seranoskinke

Hjemmebagt brød & Pisket smør

Hovedret: - BUFFET

KØD: vælg 2 slags

1. Helstegt benskinke ELLER

2. Langtidstilberedt kalveculotte

3. Langtidstilberedt kalkunbryst med bbq

4. Tyndskåret filet vendt i sauce

5. Andebryst eller Lammeculotte

Hertil

Råstegte kartofler

Fløde kartofler m/ porre og hvidløg

3 spændende salater

Hjemmelavede dressing

Sauce

STOR dessert: - BUFFET

Dessert buffet med et Spændende udvalg

Af kage og hjemmelavet is.

altid 6 slags dessert + frisk skåret frugt

Prisen er
inkl. duge, servietter,
opdækning og betjening
**Forret, hovedret
& Dessert**

pris pr. couvert:

kr. 498,-

All inclusive inkl. fri BAR

kr. *798,-*

RESTAURANT
Søgaarden

All Inclusive: 3 retters buffet, Velkomstdrinks, Husets vin, sodavand, Øl, fadøl fra baren, FRI BAR & Kaffe/te ad libitum

(Gælder 8 timer fra velkomstdrinks serveres)

Prisen: indeholder, stofduge/stofservietter, blomsterdekorationer (standard) &, alm. sterrinlys

FRI bar = købes der ad libitum pakken er det inkluderet med fribar, udvalg af drinks servers fra Søgaardens store bar

Øvrige ønsker til udsmykning af lokaler, borde mm må gerne medbringes

Børn 0-2 år GRATIS / Børn under 3-9 år 20% RABAT

De 7 timer begynder når velkomstdrinks serveres herefter afregnes kr. 2000,- pr påbegyndt time