

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
Hvidvindampede blåmuslinger m/kapers og 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
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 påbegynd time