

# SØGAARDEN's populære

## BUFFET – MENU

FRA 20 PERSONER (VOKSEN)

### Forret – FISKEPLANKEN

Koldrøget Laks fra egen rygeovn  
Rejer & pil selv rejer, citron & syltet blomkål  
Skaldyrssalat m/ friske urter  
Tunmousse m/ dilledressing & mayo  
Grillede tun m/ soya og sesam  
Bagte asparges m/ hasselnød & Karse  
Grissini / salte mandler, syltet rødløg  
Spidskålssalat m/ forårsløg, ærter, agurk & cremet dressing  
2 slags brød & Pisket smør

### Hovedret – BUFFET

#### KØD: vælg 2 slags

1. Helstegt benskinke
2. Langtidstilberedt kalveculotte
3. Oksestripløin
4. Langtidstilberedt kalkunbryst
5. Lammeculotte
6. Kalvemørbrad (Gastrokalv)

Hertil

Råstegte kartofler  
Fløde kartofler m/ porre og hvidløg  
3 spændende salater  
Gnocchi m/ grønt & urter  
Hjemmelavede dressing  
sky sauce & whiskey sauce

### STOR dessert – BUFFET

Dessert buffet med et spændende udvalg  
af kage og hjemmelavet is.  
Altid 6 slags dessert + frisk skåret frugt

# SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —

**PRIS**  
Pris pr. couvert  
**kr. 598,-**  
All inclusive FRI BAR  
**kr. \*898,-\***

**\*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. stearinlys

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 8 timer begynder når velkomstdrinks serveres herefter afregnes kr. 4000,- pr påbegynd time\*\*\*\*