

SØGAARDEN's populære

FRA 20 PERSONER (VOKSEN)

B U F F E T - M E N U

Forret - FISKEPLANKEN

Grissini, mandler & oliven

Søgaardens koldrøget laks med friskost & urter

Håndpillede rejer med aioli & karse

Kammusling med bøgehatte og lime

Grillet tun med soya & sesam

Sprød fisk med tatarsauce & grillet citron

Serranoskinke med trøffelmayo og Vesterhavssost.

Kålsalat med citrus og sprøde rugbrødschips

Hovedret - BUFFET

(Vælg 2 slagskød)

1. Langtidsstegt kalveculotte
2. Braiseret grisekæber serveret i egen sauce
3. Langtidsstegt benskinke
4. Kylling stegt med timian & citron (udbenet overlår)
5. Kalvemørbrad (tillæg 40,- pr. couvert)
6. Stegt andebryst m/hvidløg og timian

Hertil

Råstegte kartofler med urter & pebersauce

Flødegratineret kartofler med porre

Små tærter med grønsager

Efterårssvampe m/ purløg & hvidløg

Grønsalat m/ squash, avocado, persille og lime

Rødbedesalat med friskost, valnødder og rucola

Linsesalat med bagt græskar, solsikkekerner og olivenolie

Dessert - BUFFET

Dessert bord med

4 desserter anrettet i portions glas & Is

SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —

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****

Aftenarrangement:
+ kr.49,-
pr couvert

PRIS
Pris pr. couvert
kr. 598,-
All inclusive FRI BAR
kr. *949,-*