

# TRE RETTERS

FRA 15 PERSONER (VOKSEN)

## B U F F E T - M E N U

### Forret - BUFFET

Grissini, mandler & oliven  
Søgaardens koldrøget laks med friskost & urter  
Carpaccio med estragon, salat & chips  
Røget grisemørbrad med trøffel creme, syltet svampe & purløg  
Hjertesalat, mildsennep & sprøbrød  
Sprød kalverillette med aiolin

### Hovedret - BUFFET

(Vælg 2 slagskød)  
Langtidsstegt kalveculotte  
Braiseret grisekæber serveret i egen sauce  
Kylling stegt med timian & citron (udbenet overlår)  
Kalvemørbrad (*tillæg 40,- pr. couvert*)  
  
Råstegte kartofler med urter & pebersauce  
Små tærter med grønsager  
Bagte asparges m/ mandler & timian  
Crudité-salat grønne bønner, radiser, estragonemulsion og ærteskud  
Perlebyg med druer, estragon og ristet græskærnercrunch.  
Broccoli vendt med urter, yoghurt og ristede kikærter.

### Dessert - BUFFET

Dessert bord med  
4 desserter anrettet i portionsglas & Is

# SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —

**\*All inclusive: 3 retters buffet**

**Velkomstdrinks, sodavand, Øl, fadøl fra baren, Husetsvin, Rosevin & 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 8 timer begynder når velkomstdrinks serveres herefter afregnes kr. 4000,- pr påbegynd time\*\*\*\***

Aften arrangement:  
+ **kr.49,-**  
pr couvert

**PRIS**  
Pris pr. couvert  
**kr. 549,-**  
All inclusive FRI BAR  
**kr. \*929,-\***