

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

Salat på kål, citrus & rugbrødschips

Sprød kalverillette med aioli

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

Grillet sommergrønt m/ olivenolie & timian

Grønsalat ærter, agurk, squash og persille

Vandmelon lime, frisk mynte og cremet salatost - en sød og syrlig

Bygsalat med spæde grøntsager og urteolie.

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 serveres 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,-*