

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 kalverilette serveret 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*)
Stegt andebryst m/ timian & hvidløg

Råstegte kartofler med urter & pebersauce
Efterårssvampe med purløg og hvidløg
Grønsalat med 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 portionsglas & Is
Frisk frugt

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,-*