

# 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

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,-\***