

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.

Spidskålssalat med fennikel og estragon

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

Saltbagt selleri med nødder og timian.

Babygrøn kål med rugbrødschips, confiteret hvidløg og sprødt æble

Hvedekerner med appelsinfilet, røget ost og vinterurter

Bagt jordskok med løg og grov sennepscreme

Dessert - BUFFET

Dessert bord med

4 desserter anrettet i portions glas & Is

Frisk frugt

SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —

Aftenarrangement:
+ kr.49,-
pr couvert

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

***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 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****