

SØGAARDEN's populære

B U F F E T - M E N U

FRA 20 PERSONER (VOKSEN)

Forret - FISKEPLANKEN

Koldrøget Laks fra egen rygeovn
Rejer & pil selv rejer, citron & syltet blomkål
Skaldyrssalat m/ friske urter
Tunmousse m/ dilledressing & mayo
Grillede tun m/ soya og sesam
Bagte asparges m/ hasselnød & Karse
Grissini / salte mandler, syltet rødløg
Spidskålssalat m/ forårsløg, ærter, agurk & cremet dressing
2 slags brød & Pisket smør

Hovedret - BUFFET

- KØD: vælg 2 slags
1. Helstegt benskinke
 2. Langtidstilberedt kalveculotte
 3. Oksestriplouin
 4. Langtidstilberedt kalkunbryst
 5. Lammeculotte
 6. Kalvemørbrad (Gastrokalv)

Hertil

Råstegte kartofler
Fløde kartofler m/ porre og hvidløg
3 spændende salater
Gnocchi m/ grønt & urter
Hjemmelavede dressing
sky sauce & whiskey sauce

STOR dessert - BUFFET

Dessert buffet med et spændende udvalg
af kage og hjemmelavet is.
Altid 6 slags dessert + frisk skåret frugt

SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —

Aftenarrangement:
+ kr.49,-
pr couvert

PRIS
Pris pr. couvert
kr. 598,-
All inclusive FRI BAR
kr. *929,-*

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 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****