

RECEPTION



RECEPTIONSBUFFET

Dansk rimmet laks med rygeostcreme og saltet agurk

Sprød krokette af kartoffel og sprængt okse med urtecreme

Fanøskinke med syltede svampe, trøffelcreme og ristet brød

Brioche slider med Duroc, syltede rødløg og krydderurtecreme

Gammelknas på knækbrød og chutney

Chokoladebrownie med karamelcreme

Hjemmebagt brød

PRISER

Receptionsbuffet, lokaleleje og opdækning
Kr. 300 pr. person.

Inkl. øl, sodavand, vin og kaffe kr. 450 pr. person.

*Priserne er baseret på minimum 30 betalende
og i 3 timer - f.eks. kl. 14.00-17.00*