

SELSKABSBUFFET PÅ GL. BRYDEGAARD

Vinter

Torsk & porre
Græskarsuppe med kerner
Salat af bagte rødder & feta
And med rødkål, figner og persille
Kalv med rosenkål
Chokoladekage
Fynsk ost med frugtkompot

Forår

Bagt kuller og spidskål
Fennikel, rejer og purløg som salat
Blomkål med agurk og rødæg
Lam med forårsløg og radiser
Kalv med nye rødder
Fynsk ost med frugtkompot
Rabarbertrifli med hjemmebagt knas

Sommer

Carpaccio af havtaske med forårsløg og agurk
Bagte asparges med sprød skinke
Sprøde Tomatbrød
Unghane med savojkål
Gris med gulerødder og estragon
Fynsk ost med frugtkompot
jordbær og panna cotta

Efterår

Varmrøget laks med spinat og citron
Jordkoksuppe med solsikker og purløg
Broccoli med valnødder, basilikum og balsamico
Okse med bønner og løg
Fasan med skovsvampe
Fynsk ost med frugtkompot
Blommetærte med marcipan og vanillecreme

*kr. 450 pr. kuvert – min. 20 kuverter – 7 timers arrangement
inkl. moms, lokale, borddækning og servicering*



kursus • hotel • restaurant
GL. BRYDEGAARD

Helnæsvej 4 • 5683 Hårby • +45 64 77 14 75 • info@gammelbrydegaard.dk