

Forslag til brunchmenu på Liselund

Nedenstående priser er angivet pr. kuvert ved min. 20 kuverter

Eget lokale samt opdækning. Varighed max. 4 timer.

Standardmenu + 5 valgfrie retter fra listen med tilvalgsretter kr. 315,-

Ekstra tilvalgsretter pr. stk. kr. 35,-

Standard på brunchmenuen

- Kaffe og the
- Græsmælk fra det lokale mejeri Tude Ådal
- 3 slags økologisk juice
- A38 serveret med mysli og bæerkompot
- 3 slags pålæg med tilbehør fx hjemmelavet leverpostej, oksespegepølse og persillerullepølse
- Hjemmebagte brød, boller, rugbrød og økologisk smør
- Hjemmelavet marmelade
- Økologisk honning
- Økologisk skæreoost fra Vemmelev



Tilvalgsretter:

- Butterdejssnegle med pesto
- Små pølsehorn
- Ristede Chorizo pølser af oksekød
- Ristede brunchpølser med hjemmelavet ketchup
- Stegt bacon
- Almindelig røræg med drys af krydderurter
- Røræg med ristede grøntsager
- Kartoffelpizza med lufttørret skinke
- 2 slags økologisk ost (evt. fra Tude Ådal) med hjemmelavet sødt og sylt
- Almindelig økologisk skæreoost
- Tortilla wrap med spinat og ost
- Røget lakseroulade med friskost
- Rejesalat med små croissanter
- Sprødbagt skinke med friskost
- Små grøntsagstærter
- Grøntsagspuré med rejer
- Røget fisk med marineret grønt
- Pandekager med sirup
- Chokoladebrownies
- Græsk yoghurt med frugtpuré
- Hjemmebagte kanelnegle
- Frisk frugt
- Marineret frugt med vaniljecreme
- Hjemmebagt knækbrød med ost og skinke
- Hjemmebagt kiks med pesto og grønt
- Frugttærter med creme fraiche
- Humus med sprøde saltede kikærter og grønt
- Vanilje panna cotta med kompot af havtorn

Afregnes efter forbrug

Øl pr. flaske	fra	kr. 25,-
Kildevand, sodavand eller saft fra Søbogaard pr. flaske		kr. 20,-
Mousserende vin pr. flaske		kr. 200,-
Vin pr. flaske fra		kr. 165,-