

POSTGAARDEN BUFFETER

Minimum 20 personer

BUFFET 1:

- Forret på tallerken - Kold dampet rødspættefilet med håndpillede rejer og citron mayo
 - Kalkuncuvette med grøntsager
 - Grillkøller med små stegte kartofler
 - Bagt laks med citron og krydderurter
 - Tomatsalat med oliven, mozzarella og rødløg
- Der serveres pebersovs og rødvinssauce, små stegte kartofler og flødekartofler
 - Tærte med chokolademousse
 - Frisk frugtsalat med chartillycreme
 - Brød og smør

Kr. 415,- pr. kuvert

BUFFET 2:

- Forret på tallerken - Håndpillede rejer vendt i citron og dildsalat
 - Braiseret oksebryst
 - Timian stegt kalvefilet
 - Citronbagt kylling supreme
- Der serveres pebersovs og rødvinssauce, små stegte kartofler og flødekartofler
 - Postgaardens salat
 - Brød og smør
 - Gammeldags æblekage med ribsgele
 - Brownie med frugt

Kr. 475,- pr. kuvert

BUFFET 3:

- Forret på tallerken - 1/2 hummer med stegt citron
 - Oksemørbrad medaljoner
 - Farseret kalkunbryst
- Bagt mørk sej med pesto og perlebyg
 - Postgaardens salat
- Gateau Marcel med frugt sovs
- 4 slags ost med frugt og kiks
 - Brød og smør

Kr. 595,- pr. kuvert

HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN

Oldenborggade 4 · 7000 Fredericia
Tlf. 7592 1855 · hotel@postgaarden.dk
www.postgaarden.dk

- En del af Danske Hoteller A/S