

POSTGAARDEN BUFFETER

Minimum 20 personer

BUFFET 1:

- Forret på tallerken - Kolddampet 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
 - Pebersauce og rødvinssauce
- Små stegte kartofler og flødekartofler
 - Brød og smør
- Tærte med chokolademousse
- Frisk frugtsalat med chantillycreme

Kr. 415,- pr. kuvert

BUFFET 2:

- Forret på tallerken - Håndpillede rejer vendt i citron og dildsalat
 - Braiseret oksebryst
 - Timian stegt kalvefilet
 - Citronbagt kylling supreme
 - Pebersauce 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 og dressing
 - Oksemørbrad medaljoner
 - Farseret kalkunbryst
- Bagt mørk sej med pesto og perlebyg
 - Pebersauce og rødvinssauce
- Små stegte kartofler og flødekartofler
 - Postgaardens salat
 - Brød og smør
- Gateau Marcel med frugt sovs
- 4 slags ost med frugt og kiks

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