

Kombinere din egen påskefrokost og få dine yndlingsretter...

- 2 slags sild med hjemmelavet karrysalat
- Kippers med røræg
- Ribbensteg med rødkål
- Fiskefilet med Remoulade og citron
- Dampet fisk med rejer og dressing
- Røget laks med asparges og æggestand
- Gravad laks med sennepsdressing
- Varmrøget Laks med dressing
- Røget Dyrekølle, æggestand og asparges
- Æg med rejer og mayonaice
- Dyrlægens natmad
- Tarteletter med høns i asparges
- Rullepølse med sky og løg
- Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat
- Kyllingelår med agurkesalat
- Tærte med salat
- Lakseroulade med dressing
- Kyllingeroulade med karrydressing
- Maskeret blomkål med rejer
- Leverpostej med bacon og champignon
- Mørbradbøf med Champignon a la creme
- Bøf med spejlæg og bløde løg
- Bagt skinke med flødekartofler
- Brownie med vaniljecreme
- Rabarbertrifli
- Citronfromage
- Oste planke med 3 slags ost
- Brød og smør

Sæt X ved de retter du ønsker

7 retter: 189,- pr. person.
9 retter: 219,- pr. person
12 retter: 259,- pr. person
15 retter: 299,- pr. person

Hvis flere antal retter ønskes, eller du har en ret i tankerne, der ikke står nævnt så kontakt os for mere information

Minimum 6 kuverter.