

Formiddagspakke	Kr.
Kaffe i kande (Der beregnes ca. 4 personer pr. kande, 1½ kop pr. person)	25,-
The i kande (Der beregnes ca. 4 personer pr. kande, 1½ kop pr. person)	20,-
Hel frisk frugt	7,-
Frugtfad udskåret pr. person	15,-
Fruity Energi pakke (energishot, kaffe/te, tørret frugt & kildevand), pr. person	45,-
Hjl. Grovbolle	9,-
Hjl. Chokolade/kanelboller	10,-
1/1 hel. Rundstykke	8,-
Rugbolle (mini rugbrød)	9,-
Wienerbrød	15,-
Mini wienerbrød	8,-
Scones m. belgisk chokolade	10,-
Croissant	15,-
Brunch 1. (Minimum 20 pers.) indeholder: (kaffe/the, juice, 1 stk. rundstykke, rugbrød, marmelade, smør, ost, røræg, bacon, pølser, udskåret frugt, pandekage m. sirup & 1 stk. mini wienerbrød)...	120,-
Brunch 2. (Minimum 20 pers.) indeholder: (kaffe/the, juice, 1stk. rundstykke, rugbrød, marmelade, smør, udskåret frugt, mini wienerbrød & græsk yoghurt m /bær)...	85,-
Ostefad pr. person	6,-
Pålægfad pr. person	6,-
Rynkeby marmelade	5,-
25 g. kærgården økologisk smør	3,50,-
Franskbrød m/ ost	25,-
Glutenfri bolle	13,-
Drikkelse	
Sodavand 25 cl.	12,-
Kildevand	15,-
Sodavand ½ l	20,-
Øl	25,-
1 fl. Rød/hvidvin	120,-
1 fl. Mousserende Cava	150,-
Isvand i kande	10,-
Levering m.m	
Personaletimer efter kl. 15	350,-
Opdækning pr. couvert	15,-
Opstilling af buffet	400,-
Levering af mødevogn	45,-
Afhentning af mødevogn	45,-

Frokostpakke	
1/1 Foccacia sandwich m/(kalkun, bacon & løg)(ost & skinke)(æg & rejer) el.(tun, tomat & løg)	35,-
1/2 Foccacia sandwich	20,-
Sandwich Gastronomi Italiano (3 små brød m/ variabelt italiensk fyld)	68,-
Uspecificeret luxus sandwich m. variabelt fyld	46,-
Lux. veganer sandwich	62,-
Lux. sandwich m. Pastrami	62,-
Lux. sandwich m. Serrano	68,-
Lux. sandwich m. mozzarella	58,-
Lille lux. Stenalder sandwich m. Variabelt fyld	20,-
Dagens vegetar salat	48,-
Smørrebrød (max til 30 pers)	20,-
Specificeret smørrebrød	30,-
Franskbrød m. ost eller rullepølse	15,-
Lunch platte m. lunt	100,-
Lunch platte (kold)	80,-
Hel frisk frugt	10,-
Tærte m/ kylling & Salat	68,-
Vegetar tærte m/ salat	68,-
Glutenfri sandwich	35,-
Dagens buffet i kantinen, ankomst senest kl. 12	75,-
Spisebillet u. Drikkevare	40,-
Spisebillet m/ ½ Kildevand	50,-
Spisebillet m/ ½ l sodavand	60,-
Eftermiddagspakke.	
Kaffe i kande (Der beregnes ca. 4 personer pr. kande, 1½ kop pr. person)	25,-
The i kande (Der beregnes ca. 4 personer pr. kande, 1½ kop pr. person)	20,-
Hjemmebag (lille) stykke kage	5,-
Hjemmebag (stor) stykke kage	10,-
Scones m. belgisk chokolade	10,-
Hjemmebagte Cookies 1 stk. pr. person	8,-
Marabou Premium 70% 10g. pr. stk. eller Mini Rittersport 187g pr .stk.	9,-
Hel frugt	7,-
Donuts	22,-
Hjemmelavet smoothies	20,-
Frisk udskåret frugt	15,-
Vandbakkelse m/vaniljecreme	15,-

Vores buffet koncept er bygget på 40 forskellige frisk lavet retter, der kan sammensættes som man ønsker. Vi anbefaler min. 5 retter som også sikrer gratis leje af porcelæn til det bestilte antal gæster. Retterne skal bestilles til alle i selskabet og minimum til 20 personer. Sig endelig til hvis der skulle opstå spørgsmål ☺ Vi er altid parate til at hjælpe med at sammensætte en menu, hvis nedenstående ikke er lige det du/i ønsker.. ☺

Kontakt evt. dk136@chartwells.dk Susanne Poulsen

Kold

Hjertesalat med syltet rødløg, parmesan og cæsar dressing	20,-
2 slags pølser med oliven og pesto	40,-
Kartoffel-løg tærte	25,-
Tomat salat med mini mozzarella & balsamico	30,-
Senneps marinerede kartoffel salat med bønner	25,-
Små wraps ruller på sprøde salater	30,-
Serrano skinke med pesto rosso	40,-
Tortillas æggekage m/ kartoffel & rosmarin, pyntet m/ tomat	25,-
Mini Croissant fyldt med hønsesalat	25,-
Grissini med humus og basilikums dip	25,-
Gratineret gedeost med balsamico sirup	30,-
Carpaccio af Bresaola med parmesan og oliven	40,-
Blinis med laksemousse og rogn	35,-
Stenaldbrød m/ humus & soltørret tomat	25,-
2 Slags hjemmebagt brød, samt smør	20,-
2 slags brucheta, en med kød og en vegetarisk	20,-
Pastrami med friskost og urter i olie	30,-
3 slags blandede salater med hjemmelavet dressing	30,-
1 stk. Tigerrejer i bambusskål m/ hjl. Aioli	30,-

Varm

Braiseret kalkuncuvette med egen sky og bagte rodfrugter	40,-
Ristede hvidløgs kartofler med Aioli	20,-
Helstegt krydret svinekam serveret i skiver	35,-
Kyllingespjyd med chili creme	25,-
Krydre kød boller med feta og soltørret tomat sky	25,-
Crispy kyllingefilet med Aioli	20,-
Vegetarisk falafel i krydret tomatsauce	25,-
Squash tærte	25,-
Flødekartofler med krydreurter	25,-
Langtidsstegt kalvefilet med rødvinssauce	45,-
2 stk. cocktailpølser i svøb pr. person	20,-

Dessert

Panna cotta med skovbær gele		25,-
Bær tærte med pisket vanilje creme fraiche		25,-
Udvalg af 3 gode europæiske oste med syltet m/ tilbehør		40,-
Rytterkage (Svampet chokoladekage m/ kokosfyld)		15,-
Emmentaler på pind med vindruer		25,-
Chokolademousse i portionsglas		30,-
Gammeldags æblekage i portionsglas		30,-
Vandbakkelse m/ Vanilje creme		15,-