



Sødt, salt, surt og bittert – du bestemmer



Frokostbuffeter

Bondemandens Frokost

Marinerede sild m/løg og kapers
Kryddersild m/rødløg og kapers
Karrysalat
Æg og tomat
Lun fiskefilet m/citron og remoulade



Lune frikadeller med hjemmesyltede rødbeeder
Lun leverpostej m/champignon, bacon & hjemmelavet agurkesalat
Lune mørbradbøffer m/bløde løg og drueagurker
Rullepølse, spegepølse og hamburgerryg m/tilbehør



Osteanretning m/frisk frugt

Pr. person inkl. nybagt brød og smør

189

Husmandens Frokost

Marineret sild m/løg og kapers
Lune stegte sild med et strejf af appelsin
Æg og tomat
Tarteletter m/høns i asparges
Lun fiskefilet m/citron og remoulade



Lune mørbradbøffer i orientalsk karrysauce m/ananas og ristet piment
el. m/bløde løg
Lun flæskesteg m/rødkål og hjemmelavet agurkesalat
Roastbeef m/pickles og revet peberrod

3 slags lækre oste
Små portionsglas m/chokolademousse-fromage



Pr. person inkl. nybagt brød og smør

239

Godsejerens Frokost

Hjemmelavet krabbesalat m/grønne asparges
Italiensk lufttørret spegeskinke med melon på bund af salat
Røget laksemousse



Kyllingesalat m/sprød bacon, pasta og appelsin - hertil en mild karrydressing
Roastbeef m/cherrytomater, svampe og grov waldorfsalat
Svinemørbrad m/champignon á la crème og hjemmelavet agurkesalat

3 slags lækre oste
Cheesecake m/frugt på toppen



Pr. person inkl. nybagt brød og smør

269

Alle priser er pr. person og er inkl. moms.

Kontakt Henrik på 40 46 91 46 eller send en mail til mail@thorsvangsamlermuseum.dk
Endeligt antal bekræftes senest 3 dage før arrangementet
Ret til menu- og prisændringer forbeholdes

Thorsvang - Danmarks Samlermuseum, Thorsvangs Allé 7, 4780 Stege.
Telefon: 40 46 91 46 – mail@thorsvangsamlermuseum.dk www.thorsvangdanmarkssamlermuseum.dk

Januar 2023

Tilvalg

Ønskes yderligere retter til ovenstående forslag, kan nedenstående vælges til:

	Pris pr. person
	kr.
▪ Marinerede sild m/løg og kapers	30
▪ Kryddersild m/rødløg og kapers	30
▪ Karrysild m/løg og kapers	30
▪ Lune stegte sild	30
▪ Æg og tomat	15
▪ Hjemmelavet rejesalat el. krabbesalat	45
▪ Hjemmelavet hønsesalat m/ananas og bacon	35
▪ Ferskrøget laks	45
▪ Gravad laks m/hjemmerørt "rævesauce"	45
▪ Lun fiskefilet m/citron og remoulade	30
▪ Tarteletter m/høns og asparges	35
▪ Lune frikadeller med hjemmesyltede rødbeder	30
▪ Lun leverpostej m/champignon, bacon & hjemmelavet agurkesalat	30
▪ Mørbradbøffer m/bløde løg og drueagurker	35
▪ Mørbradbøffer i orientalsk karrysauce med ananas og ristet piment	35
▪ Flæskesteg m/hjemmelavet rødkål og agurkesalat	35
▪ Roastbeef m/flødepeberrod, pickles, løg og agurkesalat	35
▪ Kyllinge- pastasalat m/soltørrede tomater og pinjekerner	35
▪ Hamburgerryg m/italiensk salat	25
▪ Rullepølse m/sky og rødløg	25
▪ Spegepølse m/sky og løg	25
▪ Sprængt oksebryst m/flødepeberrod	35
▪ Gammel ost m/sky, løg og hjemmerørt sennep	45
▪ Osteinretning m/frisk frugt	45
▪ Frisk frugtsalat m/Thorsvangs råcreme	45

Thorsvang - Danmarks Samlermuseum, Thorsvangs Allé 7, 4780 Stege.

Telefon: 40 46 91 46 – mail@thorsvangsamlermuseum.dk www.thorsvangdanmarkssamlermuseum.dk