



Sødt, salt, surt og bittert – du bestemmer



Frokostbuffeter

Den kendte

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



Lune hjemmelavede frikadeller med hjemmesyltede rødbeder
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, smør og fedt.

165,-

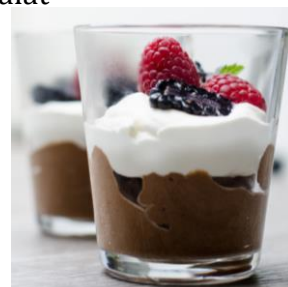
Den utraditionelle

Thorsvang sildesalat m/rødbeder, æbler og lækre sildehapser
Lune stegte sild med et strejf af appelsin
Røget laksemousse m/ristet rugbrød på toppen



Lune mørbradbøffer i orientalsk karrysauce m/ananas og ristet piment
Rissalat med fuldkornsrís, sprød salat, edamamebønner, soltørrede tomater og knas af valnødder
Roastbeef m/cherrytomater og svampe
Lun flæsketeg m/grov waldorfsalat og hjemmelavet agurkesalat

3 slags lækre oste med friske dadler og oliven
Chokolademousse m/topping af frugt, knas og
"det du ved, der sætter sig på sidebenene"



Pr. person inkl. nybagt brød, smør og fedt.

215,-

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



Den vovede

Hjemmelavet rejesalat m/grønne asparges, rødløg og masser af det grønne drys

Ferskrøget laks med agurkecreme

Italiensk spegeskinke med delikat æggesalat af sprød salat, æbler og karse vendt i en mild sennepsdressing

Kyllingesalat m/sprød bacon, pasta og appelsin - hertil en mild karrydressing

Lun svinemørbrad fyldt med tørrede abrikoser og mandler

Roastbeef m/grov pickles og revet peberrod - "der kradser i næsen"

Blomkålssalat m/saltmandler og fetasalat

Delikat ostekage m/blåbær i maven og på toppen!



Pr. person inkl. nybagt brød, smør og fedt.

220,-

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

Bestilling til min. 10 kuverter.

Inkl. lys, blomster, servietter m.v.

Kontakt Henrik på 40 46 91 46 eller send en mail til hh@hhengros.dk.

(Endelig antal meddeles senest 3 dage før arrangementet).

(Ret til menu- og prisændringer forbeholdes).

Tilvalg

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

	Pris pr. person
▪ Marinerede sild m/løg og capers	20,-
▪ Kryddersild m/rødløg og capers	20,-
▪ Karrysild m/løg og capers	20,-
▪ Lune stegte sild	25,-
▪ Bidesild m/løg	25,-
▪ Æg og tomat	10,-
▪ Hjemmelavet rejesalat	30,-
▪ Hjemmelavet hønsesalat m/ananas og bacon	25,-
▪ Ferskrøget laks	35,-
▪ Gravad laks m/hjemmerørt "rævesauce"	35,-
▪ Lun fiskefilet m/citron og remoulade	25,-
▪ Italiensk lufttørret spegeskinke med melon	25,-
▪ Tarteletter m/høns og asparges	25,-
▪ Lune hjemmelavede frikadeller med hjemmesyltede rødbeder	20,-
▪ Lun leverpostej m/champignon, bacon & hjemmelavet agurkesalat	20,-
▪ Mørbradbøffer m/bløde løg og drueagurker	25,-
▪ Mørbradbøffer i orientalsk karrysauce med ananas og ristet piment	25,-
▪ Flæskesteg m/hjemmelavet rødkål og agurkesalat	25,-
▪ Roastbeef m/flødepeberrod, pickles, løg og agurkesalat	30,-
▪ Kryddermarineret kyllingelår m/saltagurker	20,-
▪ Kyllinge- pastasalat m/soltørrede tomater og pinjekerner	20,-
▪ Hamburgerryg m/italiensk salat	20,-
▪ Rullepølse m/sky og rødløg	20,-
▪ Spegepølse m/sky og løg	20,-
▪ Sprængt oksebryst m/flødepeberrod	20,-
▪ Gammel ost m/syltede svesker	25,-
▪ Osteanretning m/frisk frugt	25,-
▪ Frisk frugtsalat m/Thorsvangs råcreme	25,-

Ovenstående er inkl. nybagt brød, smør og fedt.