



Den Gamle Kro

Brunch Menu (min. antal 25 personer)

Serveres med start imellem 9.30 og 11.00 – Varighed 3-4 timer.

- Forskellige brød og flutes, hjemmebagte boller, rugbrød, mini croissant m.m.
- Pålægs fad (3 slags) med diverse tilbehør.
- Ostebræt med frugt, druer og peberfrugt.
- Skæreoste og smøreoste.
- 2 slags marmelade.
- Nutella og honning.
- Hjemmebagte Amerikanske pandekager med forskellige sirupper.
- Frisk frugtsalat.
- Røræg med bacon og cocktailpølser, cocktailtomater og purløg.
- Lun leverpostej med bacon og champignons.
- Lun varmrøget laks med flødestuvet spinat.
- Lune madtærter.
- Skinke med melon.

Vælg mellem: * Sønderjyske frikadeller med gammeldaws hvidkål

* Mørbradbøf med sauterede peberfrugt, champignons, squash og løg.

- Hjemmebagt mini muffins
- Smør/kærgården
- Appelsinjuice, mælk og postevand
- Kaffe og the serveres fra starten af.

Som afslutning/dessert kan der vælges mellem:

* Hjemmebagt kringle

* Ostelagkage med frugt

* Den Gamle Kros frugttærte

Alt dette for kun kr. **250,-** pr. person inkl. kaffe og the. Børn under 12 år ½ pris.

* Drikkevarerbuffet stilles frem fra start og afregnes efter forbrug. (Dvs. øl, vin og sodavand)

* Velkomstdrink?

* Skal der evt. bydes en lille én til kaffen? Så som Baileys, snaps, bitter, cognac...

* Ønskes der suppe til slut?

Kan serveres som Champagnebrunch, hvor vi byder velkommen med et glas champagne og der skænkes under hele arrangementet. Afregnes pr. flaske!



HOTEL EGELY
GARNI