



## Den Gamle Kro

### **Brunchmenu (min. antal 25 personer)**

**Serveres med start imellem 9:30 – 10:30 – Varighed max. 4 timer**

- Forskellige brød og flutes, hjemmebagte boller, rugbrød, mini croissant m.m.
- Pålægssfad (3 slags) med diverse tilbehør
- Ostebræt med frugt, druer og peberfrugt
- Skæreoste og smøreoste
- 2 slags marmelade
- Nutella og honning
- Hjemmebagte amerikanske pandekager med ahornsirup
- Frisk frugtsalat
- Røræg med bacon og cocktailpølser, cocktailtomater og purløg
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Lun varmrøget laks med flødestuvet spinat
- Lune madtærter
- Skinke med melon
- Hjemmebagte mini-muffins
- Smør / Kærgården
- Appelsinjuice, mælk og postevand
- Kaffe og te serveres fra starten af

### **Vælg desuden mellem:**

- Sønderjyske frikadeller med gammeldaws hvidkål
- Mørbradbøf med sauterede peberfrugt, champignon, squash og løg

### **Som afslutning/dessert kan der vælges mellem:**

- Amerikansk gulerodskage med ostecreme
- Ostelagkage med frugt
- Den Gamle Kros frugttærte

Alt dette for kun kr. **295,-** pr. person inkl. kaffe og te. Børn under 12 år: ½ pris.

\* Drikkevarebuffet 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