



Den Gamle Kro

Brunchmenu (min. antal 25 personer)

Starttidspunkt kl. 10:00 eller 10:30 – Varighed max. 4 timer

- Forskellige brød og flutes, hjemmebagte boller, rugbrød, minicroissanter 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
- Skinke med melon
- Røræg med bacon og cocktailpølser, cocktailtomater og purløg
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Lun, varmrøget laks med flødestuvet spinat
- Lune madtærter

Vælg mellem:

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

- Hjemmebagte mini-muffins
- Smør / Kærgården
- Appelsinjuice, mælk og postevand
- Kaffe og te serveres fra starten af

Som afslutning/dessert kan der vælges mellem:

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

Alt dette for kun kr. 325,- 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