

Seyer gaarden

Frokostbuffet

min. ca. 30 pers.

Varmrøget hvid fisk med
frisk urtecreme og sprøde salater.
Tarte Flambeé; klassisk som i Alsace med løg,
bacon og cremefraiche på sprød bund.
Confiterede kyllingelår med kold årstidssalat.
Rosastegt kalveculotte med sæsongrønt
kalvesky og bearnaise.
Udbud af oste med afstemt tilbehør.
Lille dessert efter sæson.

325,- pr. pers. (min. 30 pers.)

Indhold kan aftales individuelt

Børn under 10 år ½ pris

Prisen er for et

4 timers lukket arrangement ink. duge

enkel stilkblomst pr bord ,-

Særlige dekorationer – pris efter aftale

Pris pr. påbegyndt time efter aftalt tid 800,-