

SELSKABSMENU

MAROKKANSKINSPIRERET BØNNERET Med låg af filodej, serveret med hjemmebagt fladbrød	138,-
KØKKENCHEFENS FISKESUPPE Med citrongræs, fløde, bagt vesterhavsfisk og ørredrogn Serveret med hjemmebagt ølandssurdejsbrød	148,-
PARISERBØF På hjemmebagt surdejsfranskbrød, rødløg, kapers, sennepspickles, syltede rødbeder, peberrod og æggeblomme	148,-
TRE STYKKER USPECIFICERET SMØRREBRØD dikteret af sæsonen og kokkenes fantasi	98,-
SURDEJSSANDWICH Vælg mellem: røget laks – skinke – grøntsager	98,-

Der skal bestilles til mindst 10 personer

Maden serveres på tallerken eller som buffet efter aftale

Alle i selskabet bestiller det samme.

(Med undtagelse af sandwich, hvor der kan vælges mellem de tre slags i samme selskab).

Vi kan selvfølgelig tilgodese allergener og specielle ønsker efter aftale.

Den endelige bestilling skal bekræftes ved booking senest syv dage før besøget.
Booking af besøg og frokost sker til Vardemuseernes administration:

Tlf.: +45 75 22 08 77

e-mail: vam@vardemuseum.dk

Kontoret er åbent
mandag-torsdag kl. 8-16
fredag kl. 8-13

PLATTER

SMAG PÅ VERDEN

En sammensætning af retter med inspiration fra flere lande

Tre slags arabiskinspirerede cremer
Vesterhavsfisk med vietnamesiskinspireret ris
Charcuteri med tyskinspireret syltig kål
Bosniskinspirerede "frikadeller"
Russiskinspireret jordbærdessert
Serveret med hjemmebagt brød

178,-

SMAGEN AF VESTKYSTEN

Et lækkert udvalg af lokalt producerede råvarer og delikatesser

Marinerede sild med karrycreme og løg
Æg fra Varde Ådal med håndpillede rejer
Pandestegt rødspættefilet med remoulade
Pålæg fra Slagter Christiansen (Fanø)
Oste fra Enghavegård
Serveret med hjemmebagt brød

178,-



60-90% økologi



HØRESTA