

SELSKABSMENU

PLATTER / BUFFET

SMAGEN AF VESTKYSTEN

Vestjyske favoritter lavet med lokale råvarer

Minimum 6 anretninger og 2 slags hjemmebagt brød

228,-

SMAG PÅ VERDEN

Udvalgte retter inspireret af de kulturer, der er repræsenteret i FLUGT

Lavet med danske og lokale råvarer

Minimum 6 anretninger og 2 slags hjemmebagt brød

228,-

Ovenstående retter anrettes som buffet eller på tallerken

Hvis der er ønske om en udspecificeret menu, kontakt da køkkenchef
Rasmus Pedersen på mail rp@vardemuseerne.dk

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 otte 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

BRUNCH

STOR BRUNCH

.....

Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli og honning
Smurte bagels med sæson grønt (vegansk)
Røræg med stegt fanøskinke
Røget laks fra Varde Laks med agurkecrûdité
Brunchpandekager med hasselnødder og sirup (vegansk)
Rullepølse og spegepølse fra Fanø Slagteren med tilbehør
Vestjyske oste med hindbærmarmelade og hjemmelavet knækbrød
Friskrørt smør og lunt hjemmebagt brød
Kaffe og the ad libitum

198,-

BRUNCH

.....

Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli og honning
Røræg med stegt fanøskinke
Brunchpandekager med hasselnødder og sirup (vegansk)
Rullepølse fra Fanøslagteren med tilbehør
Skive ost med marmelade
Friskrørt smør og lunt hjemmebagt brød

148,-

FROKOSTRETTER

MAROKKANSK INSPIRERET BØNNERET 148,-
Elegant krydret gryderet med sæsonens grøntsager og røde bønner. Serveres i lerskål med filodejslåg. Dertil friskbagt brød

UNGARSK INSPIRERET RODFRUGTESUPPE 138,-
Krydret tomatiseret suppe serveret med sønderjysk kålpølse og friskbagt surdejsbrød

PARISERBØF 168,-
Rødbeder, kapers, rå løg, senneps pickles, æggeblomme og hjemmebagt brød. *Ønskes kød fra lokale skovkvæg fra Varde Ådal + 30 kr.*

VIETNAMESISK INSPIRERET FISKEFRIKADELLER 168,-
Serveres med smilende æg fra Varde Ådal, blandet salat, syltede rødløg og friskbagt brød.

SANDWICH OG SMØRREBRØD

SANDWICH 98,-
Frisksmurte sandwich med hjemmelavet fyld og frisk salat
Vælg mellem: Falafel – Røget laks – Hønsesalat

2 STYKKER HØJTBELAGT SMØRREBRØD 158,-
Uspecificerede smørrebrød. Lavet på hjemmebagt surdejsrugbrød, friske salater og med pålæg dikteret af sæson og kokkenes fantasi

KAFFE OG KAGE

DAGENS KAGE, KAFFE OG THE 98,-
2 stykker hjemmebagt kage og kaffe og the ad libitum

HJEMMELAVET LAGKAGE, KAFFE OG THE 128,-
Lagkage med hjemmebagte bunde, syltetøj, konditorcreme og flødeskum samt kaffe og the ad libitum

SMURT BOLLE OG HJEMMELAVET LAGKAGE 148,-
1 styk bolle med smør og lagkage med hjemmebagte bunde, syltetøj, konditorcreme og flødeskum samt kaffe og the ad libitum

