

## BUFFET

---

### SMAGEN AF VESTKYSTEN

Marineret sild med rå løg og karrysalat  
Økologiske æg og håndpillede rejer  
Paneret rødspættefilet og hjemmelavet remoulade  
3 slags pålæg fra lokale slagtere samt tilbehør  
2 slags Vestjyske oste med Knas og Kompot  
Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum  
Rørt smør og surdejsrugbrød

245,-

### SMAGEN AF VERDEN

Oksefrikadeller med krydderurter hertil hvidløgsdressing  
*Bosnisk inspireret*  
Krydret bønneret med årstidens grøntsager  
*Marokkansk inspireret*  
One pot chicken med danske linser og grøntsager  
*Etiopisk inspireret*  
Charcuteri med hjemmesyltet spidskål og dressing  
*Tysk inspireret*  
Marineret rejesalat med frisk grønt  
*Vietnamesisk inspireret*  
Hummus, olivenolie og rørt smør  
Hjemmebagt surdejsbrød

245,-

Serveres anrettet på fade enten på bordet eller som buffet

# BRUNCH

---

## STOR BRUNCH

Græsk yoghurt med mysli og honning  
Brunch pandekager med sirup  
Røget laks med salat og ræve sauce  
Rullepølse og spegepølse  
Røræg og bacon  
Brunch pølser  
2 slags Vestjyske oste m. knas og Kompot  
Udvalg af frisk frugt  
Chokolade croissant  
Rundstykker og surdejs rugbrød  
Kaffe, te og Juice

245,-

## BRUNCH

Græsk yoghurt med mysli og honning  
Brunch pandekager med sirup  
Røget laks med salat og ræve sauce  
Rullepølse og spegepølse  
Røræg og bacon  
Skiveost med marmelade  
Rundstykker og surdejs rugbrød  
Kaffe, te og Juice

195,-

Serveres anrettet på fade enten på bordet eller som buffet

# SELSKABSMENU

# SELSKABSMENU

---

## FROKOST PLATTE

*(Serveres tallerkenanrettet)*

Marineret sild, med æg og karrysalat

Røget laks med salat og ræve sauce

Spinat tærte med butterdejsbund og dressing

Fanøskinke med urtemayonnaise og syltede rødløg

Samt smør og hjemmelavet surdejsrugbrød

145,-

## PARISERBØF

Surdejsbrød – syltede rødbeder – senneps pickles

– kapers – peberrod og æggeblomme

165,-

## KARBONADER

Kogte kartofler – stuede ærter og

gulerødder samt syltede rødbeder

135,-

## USPECIFICERET SMØRREBRØD

2 stykker pr. person

Lavet på hjemmebagt surdejsrugbrød

Minimum 4 slags serveres på fade

145,-

## SANDWICH

2 styk pr. person

4 forskellige slags serveres på fade

*(laves også To Go)*

85,-

# KAFFE OG KAGE

---

## OSTEMAD

Laves på surdejs franskbrød og serveres med sennep

75,-

## KAFFE OG KAGE

2 slags hjemmebagt kage anrettet på fade  
samt kaffe og te

85,-

## KAFFE OG LAGKAGE

Hjemmelavet lagkage stænket med portvin  
– kagecreme, makroner og flødeskum

Serveres på fade

Samt kaffe og te

115,-

## KAFFE OG MUFFIN

Chokolade og æble muffins anrettet på fade  
(1 pr person)

Samt kaffe og te

65,-

---

Hvis der er ønske om en udspecificeret menu, kontakt da køkkenchef  
Rasmus Pedersen på mail [rp@vardemuseerne.dk](mailto: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](mailto:vam@vardemuseum.dk)

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

Vi glæder os til at byde jer velkommen i TIRPITZ café

---

