

# Selskabsmenu

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

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

# 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,-**

