

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	178,-
PARISERBØF På hjemmebagt surdejsfranskbrød, rødløg, kapers, sennepspickles, syltede rødbeder, peberrod og æggeblomme	178,-
TO STYKKER USPECIFICERET HØJTBELAGT SMØRREBRØD dikteret af sæsonen og kokkenes fantasi	138,-
SURDEJSSANDWICH Vælg mellem: røget laks – skinke – grøntsager	108,-

Hvis I har andre ønsker til forplejning, kontakt da endelig 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

Platter / buffet

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"
Jordbærdessert
Serveret med hjemmebagt brød

198,-

SMAGEN AF VESTKYSTEN

Et lækker 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

198,-

DAGENS KAGE OG KAFFE/TE AD LIBITUM

68,-

