

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

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

Vi glæder os til at byde jer velkommen i TIRPITZ café

