

Frokost

Smørrebrød på hjemmebagt surdejsrugbrød

Smørrebrødene er uspecificerede og varierer efter sæson og tilgængelige råvarer

pr. stk. **45,-**

Friskmurte sandwich

Et udvalg af fyldige sandwiches lavet med omhu og gode råvarer:

Hjemmelavet hønsesalat med sprød bacon

Hjemmelavede falafler, yoghurt dressing og frisk agurk

Tyndt skåret skinke, ost, mayonnaise og syltede løg

Koldrøget laks, krydret mayonnaise, syltet kål og agurk

pr. person **85,-**

Luksus tarteletter med høns i asparges

(Serveres flot anrettet på fad – enten som buffet eller på bordet)

3 stk. pr. person **95,-**

5 stk. pr. person **150,-**

Karbonader med klassisk tilbehør

Panerede karbonader med kogte kartofler, stuede ærter og gulerødder samt syltede rødbeder

pr. person **135,-**

Frokostanretning

(Serveres tallerkenanrettet eller på fad)

Marineret sild, med æg og karrysalat

Røget laks med salat og ræve sauce

Æg og håndpillede rejer

Spinat tærte med butterdejsbund og dressing

Fanøskinke med urtemayonnaise og syltede rødløg

Samt smør og rugbrød

pr. person **150,-**

” Uanset om I er en familie på tur, et firma på udflugt eller et busselskab på ruten, har vi sammensat en menu, der kombinerer lokale råvarer med hjemmelavede klassikere og internationale smagsoplevelser.

Brunch

En klassisk brunch, anrettet på fade til deling eller som buffet

3 slags pålæg,
Ost og marmelade,
Yoghurt med mysli
Pandekager med sirup
Æg og bacon
Frugt
Friskbagte rundstykker

pr. person **150,-**

Kaffe, te og juice ad libitum til brunch **50,-**

SELVSKABS
MENU

Buffet

Smagen af verden – 10 retter

Vi forener madkulturer bragt hertil af flygtninge med danske traditioner og råvarer - serveret som buffet eller på fad

Falafler med hvidløgsdressing *Mellemøsten*

Ægge-cannelloni med laksetatar og sennepsmayonnaise
Polen

Fanøskinke på brød med urtemayonnaise og syltet spidskål
Tyskland

Bagt selleri med æg, mayonnaise og dildolie *Tyskland*

Rød karrysuppe med kokos og grønt *Vietnam*

Hjemmelavet hummus *Mellemøsten*

Rejesalat med håndpillede rejer *Danmark*

Dertil tre salater:

Rødbedesalat med yoghurt og saltede solsikkekerner

Broccolisalat med syltede løg og tranebær

Pastasalat med grøn olie og sæsonens grønt

pr. person **225,-**

Buffet

Smagen af Vestkysten – 10 retter

Lokale råvarer, kystnære smage og stolte traditioner – serveret som buffet eller på fad

Paneret rødspættefilet med remoulade og marineret agurk
Dansk kystfangst, fanget med vod

Rejesalat med håndpillede rejer *MSC-certificeret*

Kartoffelmad med urtemayonnaise og mikrogrønt
Danske kartofler

Bagt selleri med æg og dildolie *Økologiske æg*

Koldrøget laks med rødløg og sennepsmayonnaise
Fra Vardelaks

Hønsesalat med bacon *Dansk kylling og bacon*

Fanøskinke med urtemayonnaise og spidskål
Slagter Christiansen, Fanø

Dertil tre salater:

Rødbedesalat med yoghurt og saltede solsikkekerner

Broccolisalat med syltede løg og tranebær

Pastasalat med sæsonens grønt og grøn olie

pr. person **225,-**

SELSKABSSKABEN

Kaffe og kage

Ostemad

På surdejsfranskbrød med hjemmerørt sennep
og Årstidsost fra Arla

75,-

Kaffe og kage

2 slags hjemmebagt kage anrettet på fad
samt kaffe og te ad libitum

85,-

Hjemmebagt kæmpecookie

Samt kaffe og te ad libitum

65,-

Kaffe og lagkage

Hjemmelavet lagkage stænket med portvin, kagecreme
og flødeskum

Samt kaffe og te ad libitum

115,-

Praktisk information

Der skal bestilles til minimum 12 personer

Maden serveres på tallerken eller som buffet efter aftale
Alle i selskabet bestiller samme ret.

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 FLUGT café



HØRESTA