

KOM KVALITET I DIN MUND
SPIS PØLSE FRA LUND

Tilbagelevering af service mm. rengjort efter aftale.

Kontant afregning ved levering/afhentning.

Har I specielle ønsker udarbejder vi gerne forslag og priser.



GO' MAD UD AF HUSET

Festbuffet

Herstvej 88

Grundfør, 8382 Hinnerup

Tlf.: 86 13 02 40 / 26 70 46 33

mail@gaardslagter.dk

www.gaardslagter.dk

Åben mandag – torsdag kl. 14 – 18,
fredag kl. 14 – 19 og lørdag kl. 9 – 13.



*Venlig hilsen
Anja og Klaus*



KOM OG FÅ EN SNAK – NÆSTEN ALT ER MULIGT

Buffet 1

Waleskrans med hjemmelavet hønsesalat,
lun kryddermarineret svinekam,
lun lammekølle, evt. marineret,
lune flødekartofler,
hjemmelavet pastasalat med sprøde grøntsager,
hjemmelavet græsk salat
brieost med frisk frugt

Pris pr. person 125,- kr.

Buffet 2

Varmrøget laks med pesto og bacon på sauterede grøntsager,
lun kryddermarineret skinke,
lun rosastegt oksehøjreb,
amerikansk pastasalat med bacon og grønt,
lune barbecuekartofler,
saltet/røget skinkeinderlår med broccolitimbale,
ostelagkage med frisk frugt

Pris pr. person 135,- kr.

Brød, smør og kiks *Pris pr. person 18,- kr.*

Buffet 3

Rejer/skaldyr på salatbund med citron og dressing,
røget oksefilet på melonsalatbund,
lun mexikansk marineret kalkunbryst,
lun oksehøjreb,
lune stegte kartofler med soltørrede tomater,
blomkålssalat med mild dressing,
tomatsalat med rødløg og mozarella,
tre slags ost med frisk frugt

Pris pr. person 145,- kr.

Buffet 4

Lakseroulade med kaviarcreme på frisk salatbund
med rejer og asparges,
kyllingesalat på ananasring med bacon,
marineret cherrytomater med feta/oliven og friske krydderurter,
fersken på salatbund med revet parmasan og ristet bacon,
lun let røget marineret skinkesteg,
lun kalvefilet,
lune hvidløg/organo marinerede kartofler.
hjemmelavet is med chokostickers og frisk frugt

Pris pr. person 160,- kr.

Pyntet på fade med tilbehør – lige til at sætte på buffetten.

Minimum 15 personer. Bestil NU!