



Restaurant Skovhus

Med disse 2 Julebufféer vil vi garantere Dem og Deres gæster en god gastronomisk oplevelse.

Alt er naturligvis hjemmelavet af gode friske råvarer.

Vælger De at holde festen hos os er der mulighed for at danse til medbragt musik eller vi kan sørge for musikken.

Min. 35 personer.

Vælger De "Ud Af Huset" vil alt være smukt anrettet på fad og i skåle lige til at sætte på bordet.

Det varme vil være i termokasser, hvor det kan holde sig varmt i ca. 2 timer.

Min. 20 personer.

Begge buffét'er leveres med brød, fedt & smør.

Levering lokalt kr. 150,- Ellers efter aftale.

Service afleveres i rengjort stand på Skovhus efter aftale.



Restaurant Skovhus

Julebuffét 1

Ud af huset kr. 215,-
Serveret på skovhus kr. 245,-

Vores kendte hjemmelavede
rugmelstegte sild.

*

Hjemmelavet sildesalat
med æble, rødbeder og anis.

*

Gravad laks
med sød sennepsdressing.

*

Smørstegt fiskefilét
m/ citron & remoulade.

*

Lun leverpostej med bacon,
champignon og rødbeder.

*

Lun ribbensteg med rødkål.

*

2 slags ost
med pynt & kiks.

*

Hjemmelavet ris á la mande
m/ kirsebærsaucé.

*

Julebuffét 2

Ud af huset kr. 258,-
Serveret på skovhus kr. 288,-

Vores kendte hjemmelavede
rugmelstegte sild.

*

Hjemmelavede karrysild
med æble, løg og agurk.

*

Skagensalat med rejer, røget laks,
asparges og dild.

*

Vores kendte varmrøgede laks
m/ kold safrancrème.

*

Tartelet med høns i asparges.

*

Lun svinekam med rødkål.

*

Andesteg med rødkål, æbler og svesker.

*

2 slags ost med pynt & kiks.

*

Hjemmelavet ris á la mande
m/ kirsebærsaucé.

*