



Menukort 2018 august – oktober

Morgen og formiddag

Udvalg af wienerbrød og croissanter	35,- kr.
Udvalg af økologiske morgenstykker og wienerbrød m/smør, ost og hjemmelavet marmelade	75,- kr.
Udvalg af økologiske morgenstykker, hjemmebakket rugbrød og croissanter m/ost, skinke og hjemmelavet marmelade. Ristet bacon, brunchpølser og røræg. Frisk frugtsalat, drænet yoghurt, müsli samt alm. appelsinjuice	170,- kr.

Frokost og aften

SALT's Madpakke – Frokost til turen pakkes til hver gæst – stort, småt, sprødt & sødt	165,- kr.
Gl. dags modnede sild m/karrysalat, løg og kapers samt hjemmebakket rugbrød	90,- kr.
Gravad laks m/salat af glaskål, salt agurk, dild og dijoncreme samt hjemmebakket brød	125,- kr.
Klassisk lobescoves m/hjemmesyltede rødbeder, purløg og smør samt hjemmebakket rugbrød	170,- kr.
Braiseret kæbe af gris m/majs, peberrod og urter samt hjemmebakket brød	185,- kr.
Stegt kalvetykkesteg m/bagte rodfrugter, estragon og saltet citron samt hjemmebakket brød	185,- kr.
Udvalg af oste på bræt m/rugkiks og kompot af tørret frugt samt hjemmebakket brød	85,- kr.
Æbletrifli m/makroncrumble og flødecreme	60,- kr.

Den lette buffet:

Friske grøntsager m/kikartepuré og saltet citron, Ristet padronpebre m/chili, koriander og lime, Sprødt brød m/persillepesto og ansjos, Butterdej bagt med gedeost og tomat, Udvalg af lufttørret charcuteri, Dagens ost m/kompot af tørret frugt, Små chokoladebrud, Hjemmebakket brød og smør

200,- kr.

Den klassiske buffet:

Gl. dags modnede sild m/karrysalat, løg og kapers, Smilende æg m/rejer, mayonnaise og karse, Gravad laks m/salat af glaskål, salt agurk, dild og dijoncreme, Salat af Gråstenbane m/champignon, bacon og drueagurk, Stegt kalvetykkesteg m/bløde løg, persille og rysteribs, Udvalg af oste m/rugkiks og kompot af tørret frugt, Salts chokoladebrud, Hjemmebakket rug- og hvidt brød

275,- kr.

Den maritime buffet:

Risikede gulerødder m/muslingevinaigrette og haveisyre, Små kartofler m/Bornholmsk kryddersild, syret peberrodsløde og grillede forårsløg, Smilende æg m/rejer, mayonnaise og karse, Salat af varmrøget kulmule m/creme fraiche og letsyrlig grønt, Gravad laks m/salat af glaskål, salt agurk, dild og dijoncreme, Gronbakkede fiskefrikadeller m/røget spæk og hjemmerørt remoulade, Udvalg af oste m/rugkiks og kompot af tørret frugt, Chokoladebrownie m/kompot af sommerbær, Hjemmebakket rug- og hvidt brød.

315,- kr.

Småt, men godt

Friskpresset appelsinjuice	45,- kr.
Udvalg af sandwiches – 3 slags pr. gæst.	75,- kr.
Mazarinkage m/marinerede sensommerbær og creme fraiche	45,- kr.
Hjemmegjorte chokoladebrud	45,- kr.
Udskåret frisk frugt	35,- kr.
Friske grøntsager m/kikartepuré og saltet citron	40,- kr.
3 slags salte snacks	45,- kr.
1 slags salte snacks f.eks. Ristede jordnødder i rød karry	20,- kr.

Alle retter er tilberedt af kokkene på Admiral Hotellets restaurant SALT
Bemærk venligst at der skal bestilles ens for hele selskabet og min. 15 v/Buffer'erne.
Meddel venligst ved bestilling om der er allergikere eller vegetarer blandt gæsterne.
Visse arrangementer kan betinge ekstra serveringspersonale.
Ret til ændringer forbeholdes (1.1.2018).