

Bryggens Helaftensarrangement

Vælg 3 Retter eller Buffet samt 1 slags Natmad

Mousserende Vin og Snacks til velkomst

Øl, Vin og Sodavand ad libitum under hele arrangementet (7 timer)

Pris pr. kuvert.....kr. 598,00

Forretter

- Fisketallerken bestående af Lakseroulade, Rejer og Røget Laks anrettet på en bund af frisk salat og Hjemmelavet dilledressing
- Carpaccio af dansk Ungkvægs Mørbrad anrettet med Rucula, Parmesanost og hjemmelavet Pesto
- Tapastallerken med Seranoskinke med Melon og Parmesanost, Breasola og Pesto og Vitello Tonato (Kalv og Tunsauce)

Alle forretter serveres med hjemmebagt Brød og Smør

Hovedretter

- Rosastegt dansk Ungkvægsfilet med Timian Kartofler, Steaksauce samt årstidens Grøntsager
- Rosastegt dansk Kalveculottesteg med Pommes Anna, Kalveglace samt årstidens Grøntsager
- Rosastegt Kronhydrfilet med Pommes Anna, Vildtsauce, Waldorfsalat samt årstidens Grøntsager (+ 39,00 kr.)

Desserter

- Klassisk Panna Cotta med råsyltede Bær
- Hjemmelavet Daim Islagkage med frisk Frugt
- Sprøde Nøddekurve med Is og frisk Frugt

Natmad

- Årstidens Suppe
- Pålægsbord med nybagt Brød
- Klassisk "lav selv" Hotdog med røde Pølser

Bryggens Buffet

- Lakseroulade med Rejer og Dilldressing
- Breasola med Pesto
- Årstidens Suppe
- Ølmarineret Svinekam
- Rosastegt dansk Ungkvægsfilet
- Timian Kartoffler
- 2 slags Sauce
- 3 forskellige Salater
- 2 udvalgte Oste
- Sødt og Frugt
- Hjemmebagt Brød og Smør

Middelhavs Buffet

- Spansk Seranoskinke med Melon og Parmesanspåner
- Vitello Tonato (tynde skiver Kalvekød med Tunsauce)
- Breasola med Rucola og Pesto
- Chorizopølse med Hvidløgsgrønt
- Italiensk Tomatsalat
- Middelhavs Kartoffelsalat
- Græsk Tzatziki
- Krydderfrikadeller
- Marineret Svinekam
- Panna Cotta
- Tiramisu
- 2 udvalgte Oste
- Hjemmebagt Brød og Smør

Ved bestilling kontaktes Jan Kristensen på
tlf. 3070 1112 eller på mail: info@bryggen.eu

restaurant

BRYGGEN



BØFHUS • BRYGGERI • BAR

Sydhavnsvej 9 • 7700 Thisted • Tlf. 97923090 • www.bryggen.eu