

Restaurant Babette

mere end det gængse



Hermed fremsendes et par oplæg til jeres arrangement. Det første oplæg er tænkt som lette hapsere og vil ikke være decideret mættende.

Hapsere oplæg 1

Saltbagte mandler
Sprøde rodfrugtchips
2 slags tapenader
Syltet laks - rygeost - rugbrød
Braiseret kalvebryst og syltede svampe
Høst med kvæde og hjemmebagt knækbrød
Pris pr. cou. 145 kr.

Receptions oplæg 2

Saltbagte mandler
Sprøde rodfrugtchips
2 slags tapenader
Bruchetta af varmrøget ørred med hjemmesyltede grønne tomater
Minisandwich med avocado og mild chili
Poulard på sticks med squash og peanutbutter
Braiseret Vadehavs-lammemørbrad med kardemomme - syltede Lammefjordsgulerødder
Krydderurterisotto
Økologisk høst med kompot af æblekvæde
Cocotte med geleret kærnemælk og hyldeblomst
Pris pr. cou. 325 kr.

Drikkevarer

Flaskevis sodavand/kildevand á 30 kr.
Flaskevis vin fra 325 kr.
mousserende vin fra 365 kr.

Hertil kommer

Indlejning af service - borde - glas - duge osv. á ca. 50 kr. pr. cou.
Tjenere á 395 kr. pr. time ca. 1 til 30 gæster

Håber dette falder I jeres smag. Skulle I have nogle spørgsmål eller ændringer er I meget velkommen til at kontakte mig på tlf. 55343030 eller e-mail babette@pc.dk.

Med venlig hilsen
Restaurant Babette
Brian Jensen