



Buffet 2012



Buffet 2012

Glamsbjerg Hotel

Søndergade 3

5620 Glamsbjerg

Tlf. 64 72 14 09

www.glamsbjerghotel.dk

info@glamsbjerghotel.dk

Bestilling af buffet

Minimum 15 pers.

Bestilling af Temabuffet

Minimum 25 pers.

**Service & porcelæn leveres tilbage
til Hotellet rengjort, senest 5 dage efter brug.**

Buffet på hotellet inkluderer:

**Duge & servietter i valgfri farve ud fra skema, Husets dekoration på bordene,
levende lys, speciel værelsespriser for gæster & værtspar.**

Dobbeltværelse inkl. Morgenmad kr. 650,-

Enkeltværelse inkl. Morgenmad kr. 500,-

Opredning inkl. Morgenmad kr. 275,-

Alle vores priser er inkl. moms & afgifter

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer

Nr. 1 Brunch

- 2 slags pålæg med tilbehør
- Brie & skæreost
- Honning, nutella, marmelade & smør
- Lun leverpostej med champignon
- Scramble eggs med bacon
- Pandekager med sirup
- Tomat & agurk
- Rundstykker & rugbrød
- Chokolademuffins
- Frugtfad
- Æble- & appelsinjuice
- Kaffe/the

Pris pr. pers. kr. 160,-

Nr. 2 Champagnebrunch

- 2 slags pålæg med tilbehør
- Røget laks med æggestand
- Serranoskinke med melon
- 2 slags europæiske oste
- Scamble eggs med bacon
- Baked beans
- Pandekager med sirup
- Lun leverpostej med champignon
- Porretærte
- Honning, nutella, marmelade & smør
- Rundstykker & rugbrød
- Tomat & agurk
- Frisk frugtsalat
- Chokolademuffins
- Champagne
- Æble- & appelsinjuice
- Kaffe & the

Pris pr. pers. kr. 215,-

Overstående Brunch Buffeter laves ikke til ud af huset.

Nr. 6

- Røsti med røget laks & urter. Toppet med peberrodscreme
- Kyllingeterrine med thatziki
- Hvidløg- & persillestegt kalveculotte
- Grillet kalkun i flødesauce med løg & champignon
- Stegte kartofler
- Pom. kroketter
- Tomatsalat
- Broccolisalat
- Brød & smør

Pris pr. pers. På Hotellet kr. 195,-
 Ud af Hotellet kr. 175,-

Nr. 7

- Røget laks med rejemousse
- Grønskalmuslinger med vinaigrette
- Serranoskinke med melon på salater
- Fyldt kalkunbryst med pikantcreme & urter
- Grillet svinemørbrad på tomatsauté
- Bagt kartoffel med kryddersmør
- Flødekartofler
- Gulerodsroulade med cremefraiche & salat

Pris pr. pers. På Hotellet kr. 210,-
 Ud af Hotellet kr. 180,-

Nr. 8

- Røget okseinderlår med pikantcreme på salater
- Lakridsmarinerede rejer med avocadocreme
- Varmrøget laks pyntet med krebs
- Toscanakrydret oksefilet
- Kyllingebryst med porrer & brie
- Ovnbagt kartoffelcreme med urter
- Stegte persillekartofler
- Tomatsalat
- Grøn salat med thatziki

Pris pr. pers. På Hotellet kr. 225,-
 Ud af Hotellet kr. 205,-

Nr. 9 Orientalsk Buffet

- **Thaisuppe med hønsekød, grøntsager & brød**
- **Sushirulle med røget laks & agurk.
hertil soja, ingefær & wasabi**
- **Rødspættefilet i kokossauce med urter**
- **Indbagt kylling**
- **Små forårsruller med oksekød**
- **Dybstegete rejer**
- **Sur/sød sauce**
- **Peking and i karrysauce med løg & svampe**
- **Oksekødsstrimler i sur/sødsauce med grøntsager**
- **Bbq marineret spareribs**
- **Hot wings**
- **Ris & stegte nudler**

**Pris pr. pers. På Hotellet kr. 215,-
 Ud af Hotellet Kr. 195,-**

Nr. 10 Italiensk Buffet

- **Minestrone-suppe med urter & suppehorn**
- **Bruchetta med tomat & mozarella**
- **Toscansk salat med tun, muslinger & ravigottedressing**
- **Fettuicinipasta med laks & spinatcreme**
- **Carpaccio med pernod, pesto & parmesan**
- **Roulade af parmaskinke med pikantcreme**
- **Tomatsalat med mozarella galbani**
- **Kyllingebryst med soltørrede tomater & ost,
hertil gorgenzolaflødekartofler**
- **Hvidløgsstegt kalvecuvette med ratatouillie,
Serveres med toscanakrydret kartoffelbåde**
- **Oliven, artiskokker, syltede grønne tomater,
Balsamicomarineret løg & soltørrede tomater**
- **Brød & smør**

**Pris pr. pers. På Hotellet kr. 245,-
 Ud af Hotellet kr. 225,-**

Nr. 11 Mexikansk Buffet

- Krydret tomatsuppe med creme fraiche
- Tortillaroulade med røget ørredmousse & salat
- Tacoskaller med rejer, salat & mangocreme
- Nachos med ost. Hertil guacemole & tomatsalsa
- Chili con carne
- Stegte majskolber
- Marineret bønnesalat
- Små kødboller med jalapenos & peberfrugt
- Kyllingebryst i mild chili- & karrysauce
- Ris med krydderurter & chutneydip
- Stegte tequilakartofler
- Brød & smør

Pris pr. pers. På Hotellet kr. 215,-
 Ud af Hotellet kr. 195,-

Nr. 12 Cowboy Buffet

- Mild chilisuppe med cremefriche & bacon
- Chili con carne
- Jack D. marineret oksekød på spyd med grøntsager
- Hakkebøf med hvidløg, persille & ost
- Barbecueben
- Paprikastegt Kyllingelår
- Coleslawsalat
- Bønnesalat
- Bagt kartoffel med kryddersmør
- Krydrede kartoffelbåde med tomatdip
- Ristede majskolber
- Brød & smør

Pris pr. pers. På Hotellet kr. 225,-
 Ud af Hotellet kr. 205,-