

Salatbaren 2018

- *Mexicansk inspireret blomkålsrissalat m. tomater, agurk & majs vendt i dressing fra limefrugter & olie.*
 - *Sommersalat m. spidskål & boghvede der toppes med radiser, sukkerærter & blåbær samt vendt i mormordressing.*
 - *Bønnesalat m. et mix af brune & hvide samt edamame bønner tilsat blandet grøn salat, mango, rødløg, salatost, peanuts samt ærtespire & vendt i en citrus vinaigrette.*
 - *Bagte rødbeder tilsat en blandet grøn salat, pærestykker, abrikoser, salatost samt ristede nødder.*
 - *Tzasiki m. agurker*
 - *Gulerodssalat m. appelsin, granatæble, cremet feta, kokosflager, mandler samt vendt i kanelolie.*
 - *Ærtepesto*
 - *Ribs salsa m. rødløg*
 - *Kryddersmør*
 - *Krydderdressing*
 - *Stenovnsbagt grovbrød*
- Vælg i mellem 2 slags kartofler:*
- *Flødekartofler m. grønt*
 - *Krydderkartofler*
 - *Cafe kartofler med pebermix*
 - *Grillkartoffelsalat m. ymer*
 - *Kartoffelsalat i olie/eddike*

Kr. 75,- pr. person

