

Komplet grill selv menu 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*
- *SE RESTEN UNDER SALATBÅREN 2018.*

Vi anbefaler eks:

- *Marineret steaks fra danske kødkvæg*
- *Madsens hjemmelavede frankfurtere*
- *Kyllingespjyd m/BBQ*
- *Eller hot wings*
- *Ben m/ sød marinade*

Vælg i mellem 2 slags kartofler:

- *Flødekartofler m. grønt*
- *Krydderkartofler*
- *Cafe kartofler med pebermix*
- *Grillkartoffelsalat m. ymer*
- *Kartoffelsalat i olie/eddike*

Pris for salatbuffet

Incl. Kartofler

Kr. 75,- pr. person

NB: Bestilling ved min. 25 kuverter - ellers ring og hør nærmere til Conni på tlf. 9852 5874

