



Menukort 2019 august – oktober

Morgen og formiddag	Incl. moms
Udvalg af wienerbrød og croissanter	40,- kr.
Udvalg af økologiske morgenstykker og wienerbrød m/smør, ost og hjemmelavet marmelade	78,- kr.
Udvalg af økologiske morgenstykker, hjemmebagt rugbrød og croissanter m/ost, skinke og hjemmelavet marmelade. Ristet bacon, brunchpølser og røræg. Frisk frugtsalat, drænet yoghurt, müsli samt alm. appelsinjuice	170,- kr.
Frokost og aften	
SALT's Madpakke – Frokost til turen pakkes til hver gæst – stort, småt, sprødt & sødt	175,- kr.
Ruths kryddersild fra Christiansø, smilende æg, løg og kapers samt hjemmebagt rugbrød	125,- kr.
Salat af røget kulmule, stikkelsbær, persille samt hjemmebagt brød	125,- kr.
Klassisk lobescoves m/hjemmesyltede rødbeder, purløg og smør samt hjemmebagt rugbrød	185,- kr.
Stegt hane fra Gråsten, blomkål, svampe og syltet grøn tomat samt hjemmebagt brød	200,- kr.
Grillet nakke af gris, Gremolata, salturt og ristede løg samt hjemmebagt brød	210,- kr.
Udvalg af oste på bræt m/sødt og sprødt samt hjemmebagt brød	90,- kr.
Mørk chokoladeganache, romcreme og solbær	75,- kr.
Den lette buffet:	200,- kr.
<i>Nye grøntsager, cremet rygeost fra Gundestrup, Pure af kikærter, ristet sesam og koriander, Marinerede grønne ferskner, Sprødt brød m/persillepesto og ansjos, Udvalg af lufttørret charcuteri, Dagens ost m/sprødt og sødt, Bagt mandel-mazarin, Hjemmebagt brød og smør</i>	
Den klassiske buffet:	285,- kr.
<i>Ruths kryddersild fra Christiansø m/smilende æg, løg og kapers, Gravet laks, dild, sennep og brun farin, Varmrøget kulmule m/spidskål og saltet citron, Dampet sommerporre i vinaigrette m/æg, bakked bacon og koriander, Lune frikadeller m/kartoffelsalat og purløg, Udvalg af oste m/sprødt og sødt, Salts chokoladebrud, Hjemmebagt rug- og hvidt brød</i>	
Smagen af sensommer buffet:	325,- kr.
<i>Rimmet kammusling m/dild, østers, Salat af røget kulmule, stikkelsbær og persille, Ristet blomkål i salat, kapersvinaigrette og urter, Grillet gulerod, peberrodscreme, abledikke og sprøde kerner, "Pulled" nakke af gris, gremolata, salturt og ristede løg, Stegt hane fra Gråsten m/svampe og syltet grøn tomat, Udvalg af oste m/sprødt og sødt, Tærte på sensommerbær, lys chokolade og italiensk marengs, Hjemmebagt rug- og hvidt brød.</i>	
Småt, men godt	
Friskpresset appelsinjuice	45,- kr.
Udvalg af sandwiches – 3 slags pr. gæst.	75,- kr.
Mazarinkage m/brombær og crème fraîche	45,- kr.
Marinerede grønne ferskner	40,- kr.
Hjemmegjorte chokoladebrud	45,- kr.
Udskåret frisk frugt	35,- kr.
Nye grøntsager m/cremet rygeost fra Gundestrup	40,- kr.
3 slags salte snacks	45,- kr.
1 slags salte snacks f.eks. Ristede jordnødder i rød karry	25,- kr.

Alle retter er tilberedt af kokkene på Admiral Hotellets restaurant SALT
Bemærk venligst at der skal bestilles ens for hele selskabet og min. 15 v/Buffer'erne.
Meddel venligst ved bestilling om der er allergikere eller vegetarer blandt gæsterne.
Visse arrangementer kan betinge ekstra serveringspersonale.
Ret til ændringer forbeholdes (1.1.2019).