



Menukort 2020 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, rugbrød og croissanter m/ost, skinke og hjemmelavet marmelade. Lune pølser, bacon 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.
Gl.dags modnede karrysild, smilende æg, løg og kapers samt hjemmebagt rugbrød	125,- kr.
Ristet blomkål, rejer, urter og dildmayo samt hjemmebagt brød	125,- kr.
Klassisk lobescoves m/hjemmesyltede rødbeder, purløg og smør samt hjemmebagt rugbrød	185,- kr.
Kogt hamburgerryg, spidskålssalat og marinerede kartofler samt hjemmebagt brød	200,- kr.
Stegt kalvetyksteg, brændt gulerod, svampe og estragoneddike samt hjemmebagt brød	215,- kr.
Udvalg af oste på bræt m/sødt og sprødt samt hjemmebagt brød	90,- kr.
Rødgrød m/fløde og ristede mandler	75,- kr.
Den lette buffet:	200- kr.
<i>Nye grøntsager m/Fynsk rygeost, Pure af kikærter, ristet sesam og koriander, Marinerede oliven, "Frosnapper" bagt med kerner og krydderi, Udvalg af lufttørret charcuteri, Dagens ost m/sprødt og sødt, Bagt chokoladecake, Hjemmebagt brød og smør</i>	
Den klassiske buffet:	285,- kr.
<i>Gl.dags modnede karrysild m/ smilende æg, løg og kapers, Ristet blomkål m/ rejer og dildmayo, Varmrøget laks m/syltet kartoffel, syrnede fløde og urter, Ristet gulerod i vinaigrette, boghvede, brøndkarse og grov sennep, Lune frikadeller m/ agurkesalat, Udvalg af oste m/ sprødt og sødt, Salts chokoladecake, Hjemmebagt rug- og hvidt brød</i>	
Smagen af sommer buffet:	330,- kr.
<i>Salat af krabbe og tomat m/ sprødt brød og brøndkarse, Koldrøget laks m/ syrnede fløde og spidskål, Grillet majs m/ persille, citron og saltet smør, Ristet blomkål m/ channa masala, mandel og blomme, Glaseret kæbe af gris m/ urtecrumble, salt citron og porre, Stegt kalvetyksteg m/ brændt gulerod og estragoneddike, Udvalg af oste m/ sprødt og sødt, Bagt chokolade m/ brombærsylt, Hjemmebagt rug- og hvidt brød.</i>	
Småt, men godt	
Friskpresset appelsinjuice	45,- kr.
Udvalg af sandwiches – 3 slags pr. gæst.	75,- kr.
Bagt chokoladecake m/brombær og flødecrème	48,- kr.
Marinerede oliven	40,- kr.
Hjemmegjorte chokoladecake	45,- kr.
Udskåret frisk frugt	38,- kr.
Nye grøntsager m/Fynsk rygeost	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 (1.1.2020).