



## Menukort 2020 maj – juli

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.
<b>Frokost og aften</b>	
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.
Grønne asparges, 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, nye kartofler samt hjemmebagt brød	200,- kr.
Stegt kalvetyksteg, løvstikke, kerner og grillede løg samt hjemmebagt brød	215,- kr.
Udvalg af oste på bræt m/sødt og sprødt samt hjemmebagt brød	90,- kr.
Rabarbergrød m/fløde og ristede mandler	75,- kr.
<b>Den lette buffet:</b>	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 mandel-mazarin, Hjemmebagt brød og smør</i>	
<b>Den klassiske buffet:</b>	285,- kr.
<i>Gl.dags modnede karrysild m/ smilende æg, løg og kapers, Grønne asparges m/rejer og dildmayo, Salat af varmrøget laks m/spidskål og løvstikke, Marinerede nye kartofler m/radise og grøn sennep, Lune frikadeller m/agurkesalat, Udvalg af oste m/sprødt og sødt, Salts chokoladebrud, Hjemmebagt rug- og hvidt brød</i>	
<b>Smagen af sommer buffet:</b>	330,- kr.
<i>Stegt kulmule m/dild, kålskud og grønne ærter, Grønne asparges m/løvstikke og vesterhavsost, Salat af spidskål m/citron, urter og sprødt brød, Ristet blomkål m/channa masala, mandel og rabarber, Stegt Gråstenhane m/nye kartofler og mørkel, Stegt kalvetyksteg m/løvstikke, kerner og grillede løg, Udvalg af oste m/sprødt og sødt, Bagt mazarin m/bærkompot og flødecrème, Hjemmebagt rug- og hvidt brød.</i>	
<b>Småt, men godt</b>	
Friskpresset appelsinjuice	45,- kr.
Udvalg af sandwiches – 3 slags pr. gæst.	75,- kr.
Bagt mazarin m/bærkompot og flødecrème	48,- kr.
Marinerede oliven	40,- kr.
Hjemmegjorte chokoladebrud	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).