

# Sommerbuffet

Serveres i Glassalen kl. 17.30 - 21.30  
fra 19. juni til og med 15. august 2021

## God mad og sommerhygge

På vores sommerbuffet tilbyder vi et varieret udvalg af fantastiske sommerretter. Gennem vores passion for gastronomi sætter vi en dyd i at skabe og tilberede fantastiske smagsoplevelser med fokus på god tilberedning, hvor vi tager udgangspunkt i sæsonens gode danske råvarer – gerne fynske og økologiske, når det er muligt.

Vi anvender sommerens grøntsager, frisk fisk og skaldyr samt kød med fokus på dyrevelfærd. Vi anvender primært råvarer fra lokale, fynske/danske producenter. Vi får f.eks. flere gange om ugen leveret økologiske grøntsager fra Rosilde Højgaard – blot få km fra Nyborg Strand. Ligeledes får vi kalve- og oksevefærdskød fra Grambogård og Fynbo Grisen fra Vester Hæsingelagter, fjerkræ fra Allégården og Hopballe Mølle – alle er leverandører, hvor der er fokus på dyrenes velfærd, som kan smages i kødets saft og kraft.

Vi og vores leverandører har gjort os umage.  
Vi håber, det kan smages!

## Vores sommerbuffet består for eksempel af:

- 2 kolde fiskeretter
- 1 slags charcuteri med varieret tilbehør
- 1 varm fiskeret
- 2-3 varme retter med kød og grønt
- 2-3 vegetarretter, som også er lække garniture til vores fiske- og kødretter
- 3 forskellige salater evt. med linser og kerner
- Diverse tilbehør som hummus, pesto, tapenade og dressinger
- 3-4 slags hjemmebagt madbrød
- 2 små søde retter og lidt frugt

Pris kr. **296,-** (early bird kl. 17.30 - 19.00 kr. 270,-)  
Børn op til 12 år kr. 148,-