Fest med udsigt over idylliske Vallensbæk Havn

3 delikate

Selskabs-buffeter

Buffet 1

- 2 slags sild med behørig garniture.
- Pandestegt rødspættefilet med citron og remoulade.
- Røget laks med lun røræg og purløg.
- Tarteletter med høns i asparges.
- Kogt kalvespidsbryst serveret med peberrodscreme.
- Helstegt kamsteg med hjemmelavet rødkål.
- 3 slags oste med druer, oliven, kiks og brød.
- Gammeldaws æblekage med flødeskum og ribsgelé.

Minimum 10 couv.

Kr. 310,-

Selskaber modtages op til 80 pers.
-10% på alle buffeter ud af huset

Buffet 2

- Krabbesalat med radiser og grønne asparges.
- Varmrøget laks med citron, fennikelsalat samt urtecreme.
- Tomatsalat med mozzarella, rødløg og basilikumspesto.
- Kikærtemos med tapenade af soltørrede tomater.
- Rosmarinstegt unghanebryst og grøntsagstærte med bacon og fetaost.
- Helstegt amerikansk oksesteg med svampe a la cremé.
- Butterdejsindbagt svinemørbrad med kartoffelkage.
- 3 slags oste med druer, oliven, kiks og brød.
- Hjemmelavet chokoladekage med limecreme.

Minimum 15 couv.

Kr. 355,-

Brunch buffet

Inkl. the, kaffe og 2 slags juice

LØRDAG / SØNDAG FRA KL. 11.00 TIL KL. 14.00

- Brødkurv bestående af: rugbrød, croissanter og hjemmebagt brød.
- 2 slags marmelade.
- Røræg med purløg og bacon.
- Ristede brunchpølser.
- Ferskrøget laks med plukkede salater.
- Drænet græsk youghurt med blåbær.
- Serrano skinke med melon.
- Amerikanske pandekager med ahorn-sirup.
- Tomatsalat med mozarella og rødløg.
- 2 slags pålæg med tilbehør
- Leverpostej med ristede champignon
- Stort blandet frugtfad.
- 2 slags modne europæiske oste m/ kiks og oliven.

Ved køb af velkomst-drink forlænges arrangementet en ½ time

Pris pr. person for et 3 timers arrangement,

Minimum 20 couv. Kr. 245,-

Kun imod forudbestilling. Min. 2 hverdage før afholdelse

Gode P-forhold

Rygekabine i hall'en

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn • 2665 Vallensbæk Strand
tlf. 4354 0545 / 2062 8358 • www.krabben.dk