



Påske buffet

29. & 30. MARTS SAMT 1. & 2. APRIL

KARRYSILD med æble, løg og kapers
SENNEPS SILD TILSMAGT COGNAC med løg og kapers

ÆG OG REJER med hjemmepisket mayonnaise og kaviar
PANDESTEGT FISKEFILET med hjemmerørt remoulade og citron
VARMRØGET LAKS med krydderurtesalat og sauce verte
KRABBESALAT serveret med radiser og karse

LUN RIBBENSTEG med hjemmesyltet rødkål og surt
LUN LAMMECULOTTER STEGT med rosmarin og hvidløg
SMAGFULD OKSE CUVETTE STEGT fra Uruguay
KLASSISKE FLØDEKARTOFLER med løg og muskatnød
BLANDET GRØN SALAT med senneps vinaigrette
GRØNTAGSTÆRTE i bund af butterdej

3 SLAGS GODE OSTE med druer og oliven
GAMMELDAGS ÆBLEKAGE med ribs gele og flødeskum
KOKOS-RABARBER TÆRTE med syrlig vaniljecreme

Bordbestilling samt
reservationsgebyr
nødvendigt.

Pris per person kr.

288,-

Børn u 12 år kr. 150,-

Sælges også ud
af huset til afhentning
minus 10%, uden
brød, fedt og smør.
Min. 10 couv.

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn · 2665 Vallensbæk Strand
Tlf: 4354 0545 • www.restaurant-krabben.dk



Scan QR koden og
se vores flotte video