



Brunch

ET OVERDÅDIGT TAG-SELV-BORD



EKSKLUSIVE RAMMER

Hotel Eyde byder velkommen til vores store flotte brunch - buffet, hvor økologi, danske råvarer i sæson samt hjemmelavede specialiteter udgør fundamentet i vores store buffet.

Hjemmebagt økologisk surdejsbrød, lækre morgenkager, knækbrød samt Granola mv. der produceres hver eneste morgen i Eydes eget bageri. Bagt på den skønneste friskmalede økologiske mel.

Stort udvalg af økologiske oste og drænet skyr mv. Lune elementer – såvel søde som salte.

Altid frisk frugt i sæson samt fantastisk dansk æblejuice.

En god start på dagen og en dejlig måde at mødes på.

Velkommen!



FANTASTISKE RÅVARER

TAG-SELV-BORD

Brunch

Reservationen er gældende i 4 timer med start kl. 10.00

Buffet

Skyr med bærekompot og granola

Hytteost

Skæreost

Udvalg af danske oste

Smør

Udskåret frugt

Eydes hjemmelavede marmelader

Eydes hjemmelavede "nutella"

Frisklavet scrambled eggs

Krydder brunchpølser

Sprød bacon

Lun leverpostej med svampe, bacon og rødbeder.

Cæsarsalat – sprød kylling, vesterhavsost og crouton

Små frikadeller og kartoffelsalat

Croissant med hønsesalat og urter

Lune tærter

Croque Madame med spejlæg

Slagterens flotte udvalg af pålæg og udsøgt tilbehør

Fiskemandens røget laks

Brød

Variation af økologisk surdejsbrød, kager og knækbrød

Drikkevarer

Kaffe, te, ingefærshots & udvalg af juice & limonade

Minimum 25 personer

10.875.-

Herefter kr. 435.- pr. person

Børn fra 3-11 år spiser med for ½ pris



HYGGELIGE OMGIVELSER

Drikkevarer til brunch

Velkomstdrink

NV Cava Brut, Spanien	pr. glas 65.-
Castello Del Pog Brachetto, Italien	pr. glas 65.-
Mimosa, Forfriskende velkomst bestående af mousserende vin & appelsinjuice	pr. glas 65.-
NV Champagne Brut	pr. glas 100.-

Serveres under brunchen fra buffet

Sodavand & kildevand	35.-
Pilsner	40.-
Husets vine	330.-

En lille en til kaffen

Baileys	45.-
Udvalg af diverse bitter, snaps m.m priser fra	45.-

Vi henviser desuden gerne til vores flotte vinkort.