

Company days og møder på Griffenfelds

Company 1.

Morgenmad:

Rørt skyr med hjemmelavet granola
Friskbagte boller
Økologisk dansk ost og pålæg
Friskskåret melon eller sæsonens frugt
Juice
Friskbrygget kaffe og te
98,- pr. person

Goodiebag til golf:

Sandwich med stegt kylling 1 stk. frugt – 1 chokoladebar – 1 stk. drik (vælg mellem 1/2 liter sodavand, 1/2 liter vand eller 1 stk. dåseøl)

Kr. 75,- pr. Goodiebag

Frokost, serveres som deleretter på bordene:

Kartoffelsuppe med stegt brød og porrer. Pankorejer i orientalske omgivelser, koldrøget laks med citrus og sort peber, salat med perlebyg og urter, lantidsstegt nakkefilet med BBQ, bagt kartoffel med røget creme og mizuna. Slider med frikadelle, råmarineret kål og chilicreme. Salat med jyske grøntsager og vinaigrette.
245,-

Ønsker I en klassisk dansk ret til frokosten, byder vi på:

Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og hjemmesyltede rødbeder ad libitum
175,-

Dansk hakkebøf med kartofler, syltede rødbeder og den brune sovs 175,-

Wienerschnitzel med ærter, pommes sauté, smørsauce og wienerdreng 175,-

Company 2.

Grifbrunch:

Rørt skyr med sprød granola
Friskbagte boller og kernerugbrød
Scrambled eggs med bacon
Pølser fra Troldgården
Økologisk dansk ost og pålæg
Friskskåret melon eller sæsonens frugt
Morgenkage
Juice
Friskbrygget kaffe og te
248,- pr. person

Goodiebag til golf:

Sandwich med stegt kylling 1 stk. frugt – 1 chokoladebar – 1 stk. drik (vælg mellem 1/2 liter sodavand, 1/2 liter vand eller 1 stk. dåseøl)

Kr. 75,- pr. Goodiebag

Frokost, serveres som deleretter på bordene:

Kartoffelsuppe med stegt brød og porrer. Pankorejer i orientalske omgivelser, koldrøget laks med citrus og sort peber, salat med perlebyg og urter, lantidsstegt nakkefilet med BBQ, bagt kartoffel med røget creme og mizuna. Slider med frikadelle, råmarineret kål og chilicreme. Salat med jyske grøntsager og vinaigrette.
238,-

Ønsker I en klassisk dansk ret til frokosten, byder vi på:

Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og hjemmesyltede rødbeder ad libitum 175,-
Dansk hakkebøf med kartofler, syltede rødbeder og den brune sovs 175,-
Wiener Schnitzel med ærter, pommes sauté, smørsauce og wienerdreng 175,-

Møde 1.

Morgenmad:

Rørt skyr med hjemmelavet granola
Friskbagte boller
Økologisk dansk ost og pålæg
Friskskåret melon eller sæsonens frugt
Juice
Friskbrygget kaffe og te
98,- pr. person

Frokost, serveres som deleretter på bordene:

Kartoffelsuppe med stegt brød og porrer. Pankorejer i orientalske omgivelser, koldrøget laks med citrus og sort peber, salat med perlebyg og urter, lantidsstegt nakkefilet med BBQ, bagt kartoffel med røget creme og mizuna. Slider med frikadelle, råmarineret kål og chilicreme. Salat med jyske grøntsager og vinaigrette.
245-

Ønsker I en klassisk dansk ret til frokosten, byder vi på:

Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og hjemmesyltede rødbeder ad libitum
175,-

Dansk hakkebøf med kartofler, syltede rødbeder og den brune sovs 175,-

Wienerschnitzel med ærter, pommes sauté, smørsauce og wienerdreng 175,-

Møde 2.

Grifbrunch:

Rørt skyr med sprød granola
Friskbagte boller og kernerugbrød
Scrambled eggs med bacon
Pølser fra Troldgården
Økologisk dansk ost og pålæg
Friskskåret melon eller sæsonens frugt
Morgenkage
Juice
Friskbrygget kaffe og te
248,- pr. person

Frokost, serveres som deleretter på bordene:

Kartoffelsuppe med stegt brød og porrer. Pankorejer i orientalske omgivelser, koldrøget laks med citrus og sort peber, salat med perlebyg og urter, lantidsstegt nakkefilet med BBQ, bagt kartoffel med røget creme og mizuna. Slider med frikadelle, råmarineret kål og chilicreme. Salat med jyske grøntsager og vinaigrette.

245,-

Ønsker I en klassisk dansk ret til frokosten, byder vi på:

Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og hjemmesyltede rødbeder ad libitum
175,-

Dansk hakkebøf med kartofler, syltede rødbeder og den brune sovs 175,-

Wienerschnitzel med ærter, pommes sauté, smørsauce og wienerdreng 175,-