



Påsen 2020

Nyd Påsen på Bryghuset Vendia

Vi holder åben skærtorsdag, langfredag, lørdag, påskedag og 2. påskedag. Køkkenet har åbent fra kl. 10.00 - 21.30 hele påsen. Alle dage serverer vi udover vores a la carte menu også en lækker 2 – 5 retters påskeinspireret brassieremenu, samt en lang række spændende retter fra vores tavlemenukort og brasserie-menukort.

Påskebrunch – vores traditionelle populære brunch

Serveres torsdag til mandag fra kl. 10.00 - 14.00

Pr. person 175,-

Se vores lækre brunch her: www.bryghusetvendia.dk/loerdagsbrunch/

Påske frokostbord

Serveres torsdag til mandag fra 12.00 -16.00

Min.2 personer skal bestilles til hele bordet og bliver serveret over tre serveringer.

To slags sild med lækkert tilbehør
Sprødstegt rødspættefilet med rørt remoulade og citron
Koldrøget laks med asparges, æggecreme og rogn
Håndpillede rejer med mayonnaise og citron
Kyllingesalat med bacon, svampe og hvide asparges
Lammerullepølse med sommersalat og løg
Oksemørbrad med bløde løg, sky og surt
Citrontærte med marengs og melisse
Rabarberkage med vanillecreme og knas
Pr. person 250,-

Laves også ud af huset, anrettet på porcelænsfade til min. 6 personer. Kun 195,-

Husk Påskebryg med hjem

Forkæl dig selv og dine nærmeste ved påskebordet med 2l Vendia Påskebryg, som er skabt til det danske påskebord.

Påsegaven til én du holder af

Giv et gavekort i påsegave, vi pakker gavekortet flot ind med til og fra kort.
Gaveæske med Vendia Påskebryg.

Med venlig hilsen
Rise & Co