



God mad og hygge med Varmløse



Glæd dig til intimkoncert og stor, eksklusiv buffet fredag den 01/03-2025 her på Bryghuset Vendia
Vi slår dørene op kl. 18.00, hvor der er mulighed for at starte med drinks inden spisingen kl. 18.30.

Menuen denne aften:

Bagt torsk med franske salater, agurk, dild creme og sprød rug.

Vesterhavs torsk med fennikel, vinter kål, dild og hvidvin sauce.

Røget svinemørbrad med syltet tyttebær og trøffel mayonnaise.

Vendia brød og smør.

Marineret nakkefilet med glaserede løg og salt bagt selleri.

Kalveculotte med bagte rodfrugter, stegte svampe og rødvin sauce.

Årstidens kålsalat med diverse vinaigrette, sylt og sprødt.

Stegte kartofler med friske krydderurter.

Årstidens trifli med vanilje creme og sprød havre.

Brombær kage med karamel, chokolade og citron creme.

Udvalg af danske og franske oste med abrikoser og oliven.

Inkl. Stor flot buffet og unik underholdning.

Kun 350,- pr. person

Telefon: 98922229 eller mail: info@bryghusetvendia.dk