

Møllekroens Brunch

Tilbydes fra 16. maj til 3. november 2024



- Quiches med springløg, spinat, Gammelknas og øko æg
- Gourmet brunchpølser og sprødstegt bacon samt krydderketchup
- Koldrøget laks på salat Nicoise med asparges hertil rygeostcreme
- Skaldyrssalat med dild, kørvel og citron
- Charcuteribræt af slagterens specialiteter kombineret med ind- og udenlandske oste, hertil chutney, hjemmesylt og oliven
- Åben croque monsieur med landskinke, skalotteløg, dijonsennep og grov persille
- Solmodne tomater med grillet grønt, småbladet salat, bøffelmozzarella og balsamicoglace
- Græsk yoghurt med mynte, akaciehonning, havens bær, herpå havregranola med chiafrø og hvid chokolade
- Pandekager hertil sommerens friskskåret frugter og jordbærsirup
- Friskbagte boller fra eget bageri bagt med surdej og kærlighed samt rugbrød, knækbrød og smør.

Tilkøb:

Croissant heri hønsesalat med æble, asparges, friske urter og ristet panchetta + kr. 20,-

Møllekroens hjemmebagte brunsviger + kr. 15,-

Pris pr. couvert
for hele buffeten
ud af huset

268,-

Min. 10 couverts

Sælges ikke i perioden
25/3 til 15/5 og 4/11 til 31/12