



Vandrehjemets festmenu 2022

Forret - Serveres som anretning

- Rillette af varmrøget laks og frisk fisk vendt i hjemmerørt mild aioli, creme fraiche og masser af friske krydderurter



Hovedret - Serveres som buffet

- Langtidsstegt kalveculotte med timian samt bagte rodfrugter kalvesauce med syllighed
- Kyllingebryst med frisk salvie og bacon samt grillede tomater og oliven alliance samt fløde/estragon sauce
- Kartoffel variationer med afsæt i sæson, men med samvittighed og kreativitet
- 2 salater som matcher årstid og udvalg af salater og grøntsager



Dessert - Serveres på buffet sammen kaffe og te

Vælg mellem

- Cremet lun chokoladecake som vi kan lide det - blød og sød – med rørt is og bær.
- Årstidens trifli med creme, sprøde lag af crumble med kompot efter sæson og måske et skvæt sherry.



i alt kr. 299,- pr. pers.

Minimum 15 pers.

Drikkevarer efter forbrug

Velkomstdrink	kr. 45,- pr. glas
u/alkohol	kr. 25,- pr. glas
Sodavand	kr. 20,- pr. fl.
Øl	kr. 22,-/25,- pr. fl.
Vin fra	kr. 175,-/225,- pr. fl.
Avec 3 cl.	kr. 25,-
Drikkevarer ad libitum	Kr. 199,- pr. pers.



Opdateret d. 01.02.2210

Danhostel Rønne Vandrehjem | Grenåvej 10 B | 8410 Rønne | roendevandrerhjem@pgu.dk
www.danhostelronde.dk | www.pgu.dk | tlf.: 86 99 56 00

Priser 2020/21 – vi forbeholder os ret til at ændre priser