

Vinterbuffet

december til og med februar

~

Hjemmebagt brød med smør & oliventapenade
Enebærsyltede sild med karry, æblesalat & brændte perleløg
Røget unghane med rød mojo, saltede kerner & syltede græskar
Salat lavet på grønkål & crudité af farvet gulerod, hertil ristede kerner
Sennepsdressing smagt til med hvidløg

~

BBQ-marinerede vikingkøller med confiterede persillerødder & pastinak
Langtidsstegt oksetyksteg
Rosmarin & honningbagte jordskokker
Ovnstegte kartofler med krydderurter
BBQ-sauce

~

Chokoladekage med syltede bær & vaniljeis

Pris pr. person kr. 375,00 ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 185,00

Børn under 3 år: Gratis

Drikkevarer efter forbrug

Sodavand kr. 26,00 pr. flaske

Øl kr. 30,00 pr. flaske

Vin fra kr. 295,00 pr. flaske

Drikkevarer ad libitum kan tilkøbes



**VILDT GODE
FESTER & MØDER**



Forårsbuffet

marts til og med maj

~

Hjemmebagt brød med smør & oliventapenade

Terrin af dansk gris med syltede bøgehatte, sennepsmayonnaise, rucola & hvedechips

Røget laksecrème fyldt med radiser & purløg, hertil asparges crudité samt egebladsalat

Tomatsalat med italiensk mozzarella, syltede rødløg og ristede kerner

Persillepesto

~

Lammeculotte med timian & grillet spidskål

Kalveculotte med sauté af bønner & spinat

Knuste kartofler med fynsk rygeost & karse

Skysauce lavet på rosmarin

~

Panna cotta med rabarbergele & nødde nougatin

Pris pr. person kr. 375,00 ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 185,00

Børn under 3 år: Gratis

Drikkevarer efter forbrug

Sodavand kr. 26,00 pr. flaske

Øl kr. 30,00 pr. flaske

Vin fra kr. 295,00 pr. flaske

Drikkevarer ad libitum kan tilkøbes



Sommerbuffet

juni til og med august

~

Hjemmebagt brød med smør & oliventapenade
Carpaccio af okse med ristede kerner, parmesan & balsamico
Skaldyrssalat med rimmet agurk, dild, citron & sprød rugbrødschips
Broccolisalat med sprødt bacon & tørrede tranebær
Aioli

~

Kylling fra landbrug med fritgående høns & timian sauteret majs
Langtidsstegt oksetyksteg med honningglaserede gulerødder
Nye kartofler vendt i smør, Læsø salt & krydderurter
Cremesauce lavet på timian

~

Luftig mazarin med hvid chokolademousse, sommerens bær & knas

Pris pr. person kr. 375,00 ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 185,00

Børn under 3 år: Gratis

Drikkevarer efter forbrug

Sodavand kr. 26,00 pr. flaske

Øl kr. 30,00 pr. flaske

Vin fra kr. 295,00 pr. flaske

Drikkevarer ad libitum kan tilkøbes



Efterårsbuffet

september til og med november

~

Hjemmebagt brød med smør & oliventapenade
Røget torsk, syltede rødbede, rødbede vinagre & fennikel crudité
Bruschetta med kold andebryst, syltede æble & feldsalat
Raw salat, blomkål & variationer af spidskål
Vinaigre & krydderurtdressing

~

Marineret nakkekam med rosmarin hertil sauté af svampe
Langtidsstegt okseculotte med saltbagt selleri
Kartoffelgratin med ost og jordskokker
Cremesauce lavet på timian

~

Æbletrifli med makroner pisket flødeskum

Pris pr. person kr. 375,00 ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 185,00

Børn under 3 år: Gratis

Drikkevarer efter brug

Sodavand kr. 26,00 pr. flaske

Øl kr. 30,00 pr. flaske

Vin fra kr. 295,00 pr. flaske

Drikkevarer ad libitum kan tilkøbes



**VILDT GODE
FESTER & MØDER**



Praktiske informationer

booking@givskudzoo.dk
Direkte Tlf. 76 71 02 57
GIVSKUD ZOO Tlf. 75 73 02 22

Dette menukort er *ikke* en ordrebekræftelse.
Du modtager en ordrebekræftelse og vores afbestillingsregler efter endelig bestilling hos
GIVSKUD ZOO.

Menu er sammensat med forbehold for ændringer samt prisændringer

Har du spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte os.

