



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

FISKE- & SKALDYRSBUFFET STOR OG ALDELES UDSØGT



RESTAURANT SØSTJERNEN
VI LÅVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

FISKE- & SKALDYRSBUFFET D. 28-29 OKT. & D. 4-5 NOV.

Stor og overdådig fiske og skaldyrsbuffet, sydlandsk inspireret,
men med brug af frisk lokal og nordisk fangst.

Denne aften kan de forvente alt det bedste havet kan byde, tilberedt klassisk, såsom:

Kogte krabber og jomfruhummer, pil selv rejer, moules mariniere,
hummerbisque, hele dampede laks, pighvar og hvad vi ellers fanger.

Du får også en på oplevelsen med de asiatisk inspirerede retter såsom:

Oriental skaldyrsragout, frisk fisk dampet i bananpalmeblade,
delikat sushi og meget meget mere...

Vores dygtige og innovative kokke, er med dig hele aftenen,
hvor de bl.a laver spansk paella, pernodflamberet rødfisk,
grillede hummere og flamberede tigerrejer

Når både øjne og mave er mætte på smag og oplevelser, serverer vi et stort
spændende ostebord med ca. 30 forskellige oste, både danske og sydlandske

~

*Big and rich fish and seafood buffet, southern inspired,
but with the use of fresh local and Nordic catch.*

That evening, they can expect all the best ocean has to offer, prepared classic, like:

*Boiled crabs and lobster, arrow even shrimp, Moules Marini,
Lobster bisque, whole steamed salmon, turbot and whatever else we prisoners.*

You also get one of the experiences with the Asian-inspired dishes such as:

*Oriental skaldyrsragout, fresh fish steamed in banana fronds,
delicious sushi and much much more...*

*Our talented and innovative chefs are with you all night
where the particular make Spanish paella pernodflamberet redfish
grilled lobster and tiger prawns flambéed*

*When both eyes and stomach are full of tastes and experiences, we serve a large
interesting cheese board with approx. 30 different cheeses, both Danish and southern*

~

695 pr. kuvert