



Champagnebrunch

Første servering

BLINI PÅ FYNSK MANÉR

Boghvede blini med
marinerede håndpillede rejer & rygeostcreme.

SPINATVAFFEL

Spinatvaffel toppet med koldrøget laks og flødeost.

AGURK PÅ ENGELSK MANÉR

Tea sandwich med agurk, dild og flødeostcreme.

Anden servering

SVAMPETOAST

Med trøffel på hjemmebagt surdejsbrød.

Tredje servering

EGG BENEDICT

Engelsk muffin med pocheret æg,
Serranoskinke og sauce Hollandaise.

Fjerde servering

3 GODE OSTE

Hertil sprødt, sødt og surt.

SCONE & CROISSANT

Med hjemmelavet marmelade
og lemon curd.

Grand finale

FRUGT MÉLANGE

Friskskåret frugt med creme anglaise.

SPRØD VAFFEL

Hertil luftig vanilje creme fraiche og friske bær.

GRAND HOTEL