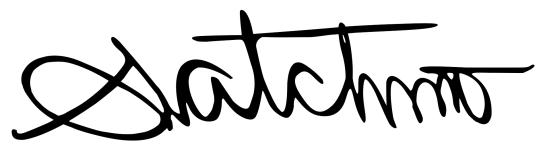


DINNER BUFFET PÅ



Rosenhavestræde 2, 4000 Roskilde, Denmark

+45 - 46 35 03 15

www.cafesatchmo.com

SELSKAB PÅ SATCHMO
(MIN 20 PERSONER)

HAR LOKALERNE I 3 TIMER, DEREFTER 2200 KR I TIMEN

DEPOSITUM BETALES VED RESERVATION AF DATO; 3000 KR

REG NR: 9309

KONTONR: 2090401680

SKRIV VENLIGT DATOEN SELSKABET ER BOOKET PÅ

PRIS PR KUVERT

5 Retter: 369kr pr person

7 Retter: 399kr pr person

9 Retter: 419kr pr person

Eller vælg vores LUKSUSPAKKE

KLIK HER: [LUKSUSPAKKE](#)

SAMMENSÆT DIN EGEN DINNER BUFFET (mellem 20 og 30 personer)
VÆLG 5stk 369,-- 7stk 399,-- eller 9stk 419,- pr person

BAGT RØBEDE OG HVIDLØGS SUPPE MED YOGHURT, GRÆSKARKERNER OG FRISK KORIANDER (KAN LAVES VEGANSK)

LAKSERILETTE MED CREME FRAICHE, URTER OG NACHOS

KIKÆRTETUN MED PAPPADUM 

SPICY-BAGTE GULERØDDER MED HASSELNØDDER OG CRISPY KIKÆRTER, LAGT PÅ CITRON-YOGHURT DIP 

FETACREME TOPPET MED OVNBAKT HVIDLØG OG SOLTØRREDE TOMAT

RØDBEDE TARTAR MED PEBERRODS CREME OG AVOCADO STYKKER 

PULLED PORK I CRISPY SALAT BÅD MED SØD CHILI MAYO, RÅSYLTET RØDKÅL OG FLÆSKESVÆRKRUMMER

RØGET ANDEBRYST LAGT PÅ RUGBRØDSCHIPS, TOPPET MED PEBERRODS CREME OG KRYDRET PÆRETERN

SVAMPE STROGANOFF PÅ RISTET SURDEJSBRØD, SMURT MED CITRON OSTECREME 

HVID BØNNESTIFADO 

PERLEBYGSALAT MED GRØNKÅL, KAKIFRUGT, GULERØDDER OG GRANATÆBLE VENDT I EN STÆRK SENNEPSDRESSING 

SMASHED KARTOFLER MED BASILIKUM MAYO 

OVNBAGT SØD KARTOFFEL TOPPET MED FETA, AHORNSSIRUPS-MARINEREDE VALNØDDER OG FRISK TIMIAN (KAN LAVES VEGANSK)

SELLERI JULIENNE I AIOLI-CREME FRAICHE DRESSING MED FRISKE URTER

MASSERET GRØNKÅLSSALAT I CITRON AHORNSSIRUP DRESSING, ÆBLE STYKKER OG SOLSIKKEKERNER 

TO SLAGS OST MED DADLER

KRYDDERMUFFINS MED INGEFÆR CREME 

SATCHMO'S RISENMAM-VAFFEL MED MASCARPONE-KIRSEBÆR CREME

APPLE CRUMBLE 

VEGANSK RETTER



TILKØB

VELKOMST BOBLER 65.-pr glas

Øl, vin og vand beregnes efter forbrug

3 TIMERS MIDDAG I EGET LOKALE FRA KL 18:00