

**LUKSUS
DINNER BUFFET
PÅ**

Satchmo

Rosenhavestræde 2, 4000 Roskilde, Denmark

+45 - 46 35 03 15

www.cafesatchmo.com

SELSKAB PÅ SATCHMO
(MIN 20 PERSONER)

VELKOMST DRINKS MED HJEMMESALTEDE MANDLER OG SALT-SNACKS
SATCHMOS DINNER MENU
ØL, VAND OG HUSETS VIN AD LIBITUM UNDER MIDDAGEN
ISVAND PÅ BORDENE
BORDDÆKNING
KAFFE, TE OG DESSERTVIN TIL DESSERTEN

HAR LOKALERNE I 5 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
VOKSNE 850 KR
BØRN UNDER 12 ÅR 580 KR
BØRN UNDER 2 ÅR GRATIS

SAMMENSÆT DIN EGEN DINNER BUFFET (mellem 20 og 30 personer)

VÆLG 9stk

BAGKLASSISK GAZPACHO MED TOMAT, AGURK OG PEBERFRUGT 

LAKSERILETTE MED CREME FRAICHE, URTER OG NACHOS

KIKÆRTE TUN MED PERSILLE OG CHIPS 


PISKET FETA MED OVNBAKT PEBERFRUGT, DRYSSET MED LIME-CHILI OLIE

FORÅRS SVAMPESAUTEE SERVERET PÅ RISTET SURDEJS BRØD 

OVNBAGT AUBERGINE SKIVER TOPPET MED SENNEPSFRØ OG GURKEMEJE-STEGTE DADLER, CITRON
YOGHURT OG FRISK MYNTE


SMASHED SORTE BØNNER OG SØDE KARTOFFEL TACO, TOPPET MED FRISK TOMAT SALSA, KORIANDER OG
RØDLØG 

MARROKANSK KRYDRET PULLED CHICKEN SERVERET I CRISPY SALAT-BÅD, TOPPET MED HJEMMERØRT
CHILIMAYO, MYNTE OG RADISSE

CRISPY QUINOA SALAT MED AGURK, AVOCADO, RØDLØG OG FRISK MYNTE, VENDT I CREMET TAHIN
BALSAMICO DRESSING 

SPANISH-STYLE RISTET CHORIZO MED SURDEJS CROUTONER, KIKÆRTER, TOMATER OG BASILIKUM
CRISPY OVNBAKT SØD KARTOFFEL SLICES, TOPPET MED CHILI-HVIDLØGS MARINERET FETA, KALAMATA
OLIVEN OG FRISK KORIANDER (*kan laves vegansk*)

RØD PESTO BAGTE KARTOFLER MED HJEMMERØRT BASILIKUMS MAYO 

SALAT MED FRISKE GRØNNE ASPARGES, JORDBÆR, RISTET PINJEKERNER VENDT I HYLDEBLOMST-LIME
DRESSING 

MANCHEGO DRYSSET MED FRISK KVÆRNET ESPRESSO BØNNER OG SOMMER HONNING

CITRON FROMAGE MED INGEFÆR-KIKSE-CRUMBLE OG FRISK LIME 

KLISTRET HINDBÆR CHOKOLADEKAGE DRYSSET MED CHILI OLIVENOLIE OG FLAGESALT

VEGANSKE RETTER 