

# **BKO Masters 2020**

## **MENU**

### ***Lørdag – Aftensmad "Buffet 1"***

***Serveres fra kl. 17.00-20.00***

- Hjemmelavet tun salat m. citrus dressing
- Små frikadeller
- Stegt kalkunbryst
- Pastasalat m. serrano og grøn pesto
- Grøn salat
- Madbrød
- Saftevand og isvand

### ***Søndag – Morgenmad "Buffet 2"***

***Serveres fra kl. 06.30-09.00***

- Div. Morgenmad (müesli, havregryn, rugfrø, cornflakes)
- Yoghurt og mælk
- Marmelade
- Ost, rullepølse og spegepølse
- Friskbagt rugbrød og franskbrød
- Æble og appelsin juice
- Kaffe og the

### ***Søndag – Frokost "Buffet 3"***

***Serveres fra kl. 11.30-13.30***

- Hjemmelavet hønsesalat m. bacon
- Roastbeef af kalvefilet m. peberrod og pickles
- Krydret farsbrød med rosmarin, timian, hvidløg og salvie
- Pastasalat m. feta, rød pesto og friske urter
- Marineret salat af spidskål med æbler og nødder
- Friskbagt rugbrød og madbrød
- Saftevand og isvand

***Pris for 1 buffet kr. 69,- pr. person***

***Samlet pris for 3 x buffet kr. 200,-***

***Bestilles på [bkoutsiders@gmail.com](mailto:bkoutsiders@gmail.com)***

***Eller via vores FB side BKO Masters***