

opus

WINE & DINE

PÅSKBUFFÉ

SERVERAS 17 - 21 APRIL 2025

AVGÅNG 12.00, 13.00 & 15.00

*Apelsin- & rosépepparsill (L)
Löksill, Prästostsill (L), Champagnesill (L)
Hovmästarsill, Äpple- & citronsill (L)
Vegansk inlagd sill av aubergine*

Rödlök, kapris, ägghalvor

*Gravad lax med hovmästarsås
Citron- & persiljabakad lax*

*Sotad grisrygg, helt korn (G), morot & pumpa
Vitlöksspäckad rostbiff, potatissallad med sockerärter, rädisor & örtdressing*

*Västerbottenpaj (G)(L)
Grillad Pluma, honungsbakade betor & rotfrukter
Lammkorv (G) & Pustakorv (G)
Marinerat lamm & vitlöksoftande potatisgratäng (L)
Helstekt kalv, brysselkål, nypotatis & gräddsås (L)
Bönbiffar, bakad lök & brynt smör crème (L)
Omelett med stuvade vårprimörer (L)*

*Brödbuffé (G) & vispat smör (L)
Ädelost & Brieost (L)*

*Belgiska våfflor, sylt & grädde (G)(L)
Rabarberkompott, vaniljkräm & rostad mandelmassa (L)
Key lime pie (G)(L)*

339:- (CA 255 DKK) / PERSON EXKL. FÄRJBILJETT

BARN T.O.M. 11 ÅR 169:- (CA 127 DKK) EXKL. FÄRJBILJETT

