



BRUNCH

på Den Røde Okse

Perfekt til barkedåb eller fødselsdag...

Brunchen består af:

- Yougurt med hjemmelavet müsli og 70% chokolade
- Røget gourmetlaks med citronrejesalat
- Scrambled æg med bacon og purløg
- Sprødetærter med porrer og bacon
- Langtidsbagte tomater med olivenolie, hvidløg og oregano
- Brunch pølser
- Lufttørret skinke
- Tomattapanade med parmesan
- Spændende oliven
- Lun leverpostej med sprødstegt bacon
- 2 slags hjemmelavede marmelader
- Osteplanke med 3 slags velmodne oste
- Druer og ostekiks
- Farverig frugtsalat i vaniljesirup
- Mini chokolademuffins med chokoladestykker
- Hjemmebagt grovkornet rugbrød
- Majsfocaccia med havsalt og rosmarin
- Grovbrød med græskarkerner
- Smør
- Kaffe og the

Pris kr. 195,- pr. kuvert.
(min. 25 voksne)

Børn under 12 år spiser til 1/2 pris.



Brunchen serveres i **3 timer** mellem kl. 10.00 - 15.00

Tilkøb:

- Æble- appelsinjuice
- Håndskåret rullepølse med sky og løg.
- Chokolade crossant
- Friskbagt wienerbrød
- French toast med vaniliesukker
- Frugtsmothies
- Melonanretning med cantaloup og vandmelon
- Amerikanske pandekager med blåbær og ahornsirup
- Lune frikadeller med kartoffelsalat

+ kr. 20,- pr. ting pr. person



Den Røde Okse
Tarpbagevej 9
6710 Esbjerg V
www.dro.dk

Kontakt:
kontakt@dro.dk
tlf.: 75 15 15 00