



# **PRIVATE FESTER & BUFFET FORSLAG**



## **RESTAURANT DE HVIDE SVANER**

**Karrebækvej 741  
4736 Karrebæksminde ·  
Tlf. 55 44 24 16**

**[www.restaurant-dehvidesvaner.dk](http://www.restaurant-dehvidesvaner.dk)  
[info@restaurant-dehvidesvaner.dk](mailto:info@restaurant-dehvidesvaner.dk)**

**Reg. nr.: 9383 Konto nr.: 2050303643**

**Vi vil foreslå at du/I kigger materialet igennem og derefter ringer og aftaler, hvornår det er muligt at besøge os.**

**Så har vi en forfriskning klar, og vi kan fremvise vore smukke lokaler på stedet.**

**Herefter gennemgår vi sammen en evt. aftale, hvor vi nedskriver alle detaljer og begge parter har således en præcis aftale uden misforståelser på skrift.**

*Forbehold for fejl - og prisstigninger uden for vores kontrol.*

---

# Menu 1

## Velkomstdrink

### Forretter:

Kold dampet laks pyntet med rejer, caviart, asparges, dressing  
eller

rejecocktail

eller

Tarteletter, med hjemmelavet høns i asparges

Lune flutes og smør til alle forretter

### Hovedretter:

Oksesteg med krølfedt, hvide kartofler, glaceret løg, fine ærter, surt samt skysauce

eller

kalvesteg stegt som vildt, hvide og brune kartofler, waldorffsalat, tyttebær, surt samt flødesauce

eller

rødvinsmarineret svinekam, ristede kartofler, garniture, waldorffsalat samt skysauce

### Desserter:

Cherry Heering fromåge med makron og abrikospuré

eller

husets isdessert med frisk frugt og flødeskum

eller

æbletærte serveret med frisk frugt og creme fraiche

### Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

### Kaffe:

Hertil småkager

**Pris pr. kuvert kr. 640,-**

**Evt. Natmad 85 kr.**

BUFFET 1 (Se buffet 1) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 5 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris .Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen. Tillæg for stofservietter

Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

## Menu 2 - ”Klassikeren”

MENUEN, der har været på De Hvide Svaners privatfestprogram siden 1970'erne.  
En kvalitetsfest i faste rammer til helt fast pris.

Kl. 13.00 - Ankomst

Kl. 13.15 - Velkomstdrink

Kl. 13.30 - 3 retters menu:

Forret: Tout de Paris (stegt og dampet fiskefilet pyntet med rejer, asparges, caviart, butterdejssnitte og hummersauce)

Husets hvidvin ad libitum/øl-sodavand og isvand

Hovedret: Gammeldags kalvesteg stegt som vildt, serveret med hvide kartofler, waldorffsalat, tyttebær, surt og flødesauce.

Husets rødvin ad libitum/øl-sodavand og isvand

Dessert: Svanedessert (Husets isanretning med frugter)

Husets dessertvin ad libitum og isvand.

Kl. 16.45 - Kaffe/the med småkager og 1 cognac eller likør

Kl. 17.30 - Fri blød bar (øl, sodavand, isvand, rødvin og hvidvin)

Kl. 19.30 - Natmad (Aspargessuppe eller biksemad.) Med øl - sodavand - vin - isvand.

Kl. 20.00 - Lokalet forlades.

### Pris pr. kuvert kr. 775,-

BUFFET 2 (se buffet 2) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 7 time.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen. Tillæg for stofservietter

Kr. 5,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 18 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

# Menu 3

## Velkomstdrink

### Forretter:

Stjernesked - dampet og stegt fiskefilet pyntet med rejer, caviart, asparges, dressing eller

kræmmerhus af røget laks og hellefisk, hertil pikant ostecreme eller

hjemmerøget kalkunbryst med nøddecreme, Lune flutes og smør til alle forretter

### Stegeretter:

Rosastegt oksefilet, råstegte kartofler, årstidens garniture, grøn salat og rødvinssauce eller

helstegt kalvekam, hvide og brune kartofler, waldorffsalat, 1/2 æbler med gele samt flødesauce eller

farseret kalkun, krydderkartofler, ovnbagte grøntsager, ruccolasalat samt madeirasauce

### Desserter:

Hjemmebagt nøddekurv på bund af mangocoulis, vanilie og sorbetis samt frisk frugt eller

hjemmelavet rubinsteinerkage eller

desserttallerken kage, frugt og is

### Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

### Kaffe:

Hertil småkager samt 1 cognac eller likør

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD"

### Pris pr. kuvert kr. 790,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til 750 kr. pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

# Menu 4

## Velkomstdrink

### Forretter:

Røget okseinderlår med kæmperejer og plukket salat  
eller

lun farseret rødtungefilet anrettet på sautéret spinat, pyntet med krebsehaler og slikasparges samt lun krebsebisque  
eller

laksesymfoni, gravad- lime- dampet samt røget laks serveret med rejer og asparges, Lune flutes og smør til alle forretter.

### Hovedretter:

Helstegt dyrekølle, serveret med hvide og brune kartofler, ristede svampe, årstidens garniture,  
waldorffsalat, tyttebær samt vildtsauce

eller

helstegt oksemørbrad, hasselbachkartofler, ratatouille, grøntsagssoufflé og rødvinssauce

eller

rosastegt kalveculotte, hertil rösti kartofler, sprøde grøntsager, tomatsalat samt demi glace.

### Desserter:

1/2 ananas m. frisk frugt og is

eller

hjemmelavet islagkage m. frisk frugt, nøddehorn og hindbærpuree

eller

chokoladeskåle m. appelsin/kirsebærformage, marineret blomme samt vaniliecreme

### Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

### Kaffe:

Hertil hjemmebagt kranskekagekonfekt samt 1 cognac/likør

Natmad efter eget valg.

### Pris pr. kuvert kr. 880,-

BUFFET 3 (se buffet 3) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

# Menu 5

## Velkomstdrink

### Forretter:

Hvidløgsmarinerede scampi serveret i buttedejejskal på bund af marineret salat eller  
røget laksetårn med krydderflødeost, salt og sauce verde eller  
røget dyrekølle m. tomat/mozarella timbale, samt ovnbagt garniture, Lune flutes og smør til alle forretter

### Hovedretter:

Honningstegt perlehønebryst, ristede kantareller, årstidens garniture samt pommes rissolee eller  
helstegt kalvemørbrad, grøntsoufflé, årstidens garniture, bordelaisesauce samt basilikumkartofler eller  
ristet laks, sprøstegte grøntsager haricots i svøb, hvide og vilde ris samt limesauce

### Desserter:

Friske jordbær, serveret m. vanilieis eller  
frageliteroulade, kokos-is, frisk frugt samt fersken coulis eller  
mandelrand, frisk frugt og is

Vine: Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

### Kaffe:

Hertil hjemmebagte nøddehorn samt 1 cognac/likør

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD herunder".

## Pris pr. kuvert kr. 910,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

# Menu 6

## Velkomstdrink

### Forretter:

Rødtunge og laks, indbagt i filodej, lagt på sautéret spinat, hertil urtebeurreblanc eller  
varmrøget laks på pluksalat serveret med urtedressing, Lune flutes og smør til alle forretter

### Hovedret buffet:

Rørt laksetartar m. krydderurter, pyntet m. frisk lakserogn  
grillede jomfruhummer med hvidløgscreme - Indbagt lammefilet m. spinat og tzatziki  
svampefarseret oksemørbrad m. tomatsalsa - perlehønebryst m. ristede druer og kantareller  
hasselnød kartofler - lun porretærte  
ruccolasalat - salatindbagt brie  
osteanretning m. 3 oste - groft brød

### Dessert buffet:

Choko/nougatkage m. appelsinsalat, Cherry Heering soufflé m. abrikospuré  
små tærter m. skovbær samt vaniliefløde, eksotiske frugter

### Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

### Kaffe:

Hertil hjemmebagt kransekage - konfekt samt 1 cognac eller likør

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD".

## Pris pr. kuvert kr. 930,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

# Menu 7

## Udvidet helaftensarrangement

Velkomstdrink

3 retters menu eller buffet. \* **Se Sammensæt selv**

Husets vine ad libitum

Kaffe m. cognac/likør + småkager

Fri bar incl. spiritus

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD"

Incl. drikkevarer

Arrangementets længde er 8 timer.

Natmad servers efter 7 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 kr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,-kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på kr. 20 / kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

**Pris pr. kuvert kr. 995,-**

### \*Sammensæt selv

#### Andre Forretter:

Klar suppe m/ urter, kødboller og melboller

Aspargesuppe m/ asparges og kødboller

Indbagt hummersuppe tilsmagt med cognac

Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asparges

Torsk og laks bagt i filodej lagt på sautérede urter, serveret med pikant fiskeveloute

Varmrøget laks serveret på sprød salatbund. Hertil lun flødestuvet spinat, rejer og asparges

Grillet skinke og grønne slikasparges serveres med ovnbagte oliven/hvidløg/cherrytomater

Røget kalkunbryst serveret på madeirabund - hertil fløderørt peberrodscreme

Stjernesked med dampet og stegt fiskefilet, rejer og asparges - hertil varm sauce hollandaise

Legeret karrysuppe med ris og kylling (mulligatawny suppe)

Lun farseret rødtungefilet anrettet på smørsautéret spinat, dekoreret med krebshealer, hertil lun krebsbisque

Feldsalat serveret med bacon, fintrevet røget skinke samt brødcroutonger



### **Andre Stegeretter:**

Helstegt dyreryg serveret med hvide og brune kartofler, haricot verts, kanelbagt pære, waldorffsalat, tyttebær samt kraftig vildtflødesauce - tillæg kr. 65/ kuvert.

Krydret lammekølle serveret med hvidløgsmarinerede bønner samt basilikumkartofler, hertil timiansauce

Stegt fasanbryst serveret med krydret kartoffel/porregratin, 2 slags garniture samt madeirasauce

Helstegt Kalvefilet serveret med krydret kartoffelcreme bagt i ovn, 2 slags garniture samt morkelsauce

Carvery bestående af oksefilet, glaceret skinke samt stegt lammekølle, serveret med flødekartofler, salatbar samt 2 slags sauce

Honningstegt perlehønebryst serveret med baconkartofler, garniture samt ristede druer, hertil cognacsauce

Helstegt dyrekølle serveret med smørristede kartofler, sautérede svampe, ratatouille samt portvinssauce - tillæg dagspris

Helstegt kalvemørbrad serveret med røstikartofler, grøntsagssoufflé, årstidens garniture samt mild pebersauce

Sprængt andebryst serveret med kartoffeltærte, anismarinerede blommer, wokstegte grøntsager samt orangesky

Butterdejsindbagt laks serveret med kartoffel i mild tomatsalsa, smørristede østershatte, fintsnittede grøntsager samt limecreme

Rosastegt kalveculotte serveret med stegte kartofler, 2 slags garniture samt whiskysauce

Svampefarseret oksemørbrad serveret med halve bagte kartofler, 2 slags garniture samt ostesauce med peberfrugt

Oksehøjreb serveret med kartoffellasagne, 2 af årstidens garniture samt sauce bordelaise

Svinemørbrad i baconsvøb hertil persillekartofler, 2 slags garniture samt champignonsauce

Indbagt oksemørbrad Wellington kartoffelroulade, grøntsauté, ristede svampe samt bordelaisesauce

Medaljonger af kronhjortefilet kartoffelsufflé, braisseret fennikel, sesamkål samt demi glace - tillæg dagspris

### **Andre Desserter:**

En halv ananas med fyld af frisk frugt samt vanilje- og sorbetis.

Hjemmelavet vaniljeisrand med blød nougat, marcipan, pyntet med sorbetkugler og marcipannøddehorn.

Islagkage overtrukket med marcipan, hertil marinerede bær.

Desserttallerken med kage, frugt, 2 slags is.

Dessertbuffet bestående af forskellige kager, fromager, islagkager samt frisk frugt ( min. 20 kuverter).

Scherry Heering fromage med makroner samt abrikospureer.

Hjemmebagt nøddehorn serveret med chokolademousse, sorbet samt mangocoulis.

Marcipankage med cremevanilje samt friske bær, hertil flødeskum.

Ostetallerken m/ 4 valgfri oste samt ostegarniture, kiks, flutes & smør.

Hindbærtærte serveret med creme fraiche.

Mandeltærte med sæsonens bær/frugt, serveret med makkacreme.

Rådhuspandekager med vaniliecreme, abrikosgelé og nøddeflager.

Friske bær i amarettomarinade serveret med kokosis samt apelsinkage.

Halv melon med ingefærmarineret frisk frugtsalat, hertil citron- og champagnesorbet.

Hvid chokolademousse på nøddebund serveret med brombær, isfragelité med frugt-coulis.

### **Anden Natmad:**

Suppe efter eget valg med flutes.

Glaseret skinke med kold kartoffelsalat og flutes.

Frikadeller med hjemmelavet kold kartoffelsalat.

Biksemad med enten spejlæg eller bearnaisesauce.

Pizza med valgfrit fyld, serveret med grøn salat.

Grøntsagstærte serveret med flutes og grøn salat.

Croissanter med fyld.

Røde pølser med brød.

Æggekage m/ bacon, tomat og purløg.

½ Sandwich med forskellig fyld

### **Andre tilbud:**

Fyldte chokolade kr. 30,- kuvert

Kransekagekonfekt (2 stk pr. person) kr. 30,- kuvert

Petit Four (2 stk pr. person) kr. 42,- kuvert

# Buffetforslag i forbindelse med ARRANGEMENTER:

## I MENU 1 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 1

### Buffet 1

Kold fiskeanretning med laks og asparges  
Lun oksetyndsteg  
Lun rødvinmarineret svinekam  
Faseret kalkun  
Pasta salat  
Fløde kartofler  
Forårssalat med kinaradisse, cherrytomat og springløg  
Mixed grøn salat  
Grøntsagstærte  
Osteanretning  
Frugtfad  
Groft brød og smør  
INCL: Velkomstdrink  
Kaffe/the og småkager  
Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen  
5 timers arr.

**Pris kr. 640,-**

## I MENU 2 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 2

### Buffet 2

Varm røget havørred med rørt peberrod  
Indbagt laks med spinat og feta  
Gravad laks med dressing  
Kylling á la Mexico  
Helstegt oksefilet  
Westphalisk skinke med skiver af melon  
Kronhjortesteg med waldorffsalat samt tyttebær  
Ruccolasalat  
2 slags grøntsagstærter  
Flødekartofler med kartoffel/gulderod  
Ostebræt  
Hjemmebagt æbletærte med creme fraiche  
Hjemmebagt brød og smør  
INCL: Velkomstdrink  
Kaffe/the og småkager  
Cognac og likør  
Natmad  
Fri blød bar i 7 timer med vine, øl, sodavand, isvand ad libitum  
7 timers arr.

**Pris kr. 775,-**

## Buffetforslag i forbindelse med ARRANGEMENTER:

I MENU 4 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 3

### Buffet 3

Fiskesymfoni

Dampet laks med varm hindbærcreme

Kæmperejer i hvidløg

Røget okseinderlår med mozzaretimbale

Helstegt lammekølle Provencale

Helstegt kalvefilet

Røget kalkunbryst med røræg

Små græske frikadeller

Råstegte kartofler

Porretærte

Quiche Lorraine

Tomatsalat

Ovnbagte grøntsager

Ostebræt

Chokoladecake med frisk frugt

Brød og smør

INCL: Velkomstdrink

Kaffe/the og kransekage - konfekt

Cognac og likør

Natmad

Husetsvine samt øl, sodavand, isvand ad libitum under middagen / 7 timers arr.

**Pris kr. 880,-**

### Drikkevarer:

Velkomstdrink kr. 39,- kuvert

Sodavand kr. 31,- kuvert

Øl kr. 37,- kuvert

Luxus øl kr. 60,- kuvert

1 glas vin kr. 49,- kuvert

Husets vin kr.235,- kuvert

Snaps 2 cl. kr. 38,- kuvert

Snaps ½ flaske kr.355,- kuvert

Snaps 1/1 flaske kr.660,- kuvert

Kaffe kr. 30,- kuvert

Cognac/likør kr. 38,- kuvert

Spiritus 2 cl. kr. 40,- kuvert

**Vi ser frem til at høre fra dig/jer.**

**Venlig hilsen**

**Restaurant De Hvide Svaner**

Se evt mere på vores hjemmeside [www.restaurant-dehvidesvaner.dk](http://www.restaurant-dehvidesvaner.dk)

Og gerne et besøg på vores Facebook side her: [www.facebook.com/Restaurantdhs](https://www.facebook.com/Restaurantdhs)