



ULLA FESTER

ULLAS TAPASBAR

275,- PR GÆST MIN 20 PERSONER

PLANKE M SKINKE, BASILIKUMSPESTO, TOMAT
OG SYLTEDE RØDLØG
PØLSE M. SOLTØRRET TOMATPESTO OG OLIVEN
KARTOFFELPIZZA M. TRØFFELOLIE OG
ROSMARIN
SLIDERS M. OKSEKØD
CHILIHUMMUS M. GROVE STÆNGER
GRØN GUDINDESALAT M. KYLLING
HVIDLØGSBRØD M. OST
PASTASALAT M. FRISKE URTER OG FETA

ULLA



FESTER

ET GODT FORSLAG MIN 30 PERSONER

SNACKS: 125

UDVALG AF PESTOER, SALTMANDLER, OLIVEN,
HJEMMEBAGT BRØD OG RODFRUGTCHIPS

HOVEDRET SOM BUFFET: 289

MARROKANSK GULERODSSALAT

GROV BONDESALAT M. BØNNER

LANGTIDS TILBEREDTS KALVEFILET

LÆKKER RØDVINSSAUCE

FLØDESTUVEDE SVAMPE

OVNBAGTE KARTOFLER M. ROSMARIN

GRILLET RODFRUGTER

TZATZIKI



ULLA FESTER

BRUNCHBUFFET:

MIN 30 PERSONER

NÆRMEST VOKSEN: 349

BØRN UNDER 12: 120

BØRN UNDER 3: GRATIS

SCRAMBLED ÆG M COCKTAILPØLSER OG BACON
OVNBAGTE TOMATER

ITALINSK PØLSE M. MAYONNAISE OG SYLTEDE RØDLØG
SKINKE M. SOLTØRRET TOMATPESTO

LUN LEVERPOSTEG M. RØDBEDER

BRIE M. OLIVEN, NØDDER OG PESTO

SKÆREOST M. PEBERFRUGT

FRISK FRUGT

TYKKE AMERIKANSKE PANDEKAGER M. CHOKOLADE

HJEMMELAVET MARMELADER

SMØR CROISSANT

TUNG CHOKOLADEBROWNIE M. CREME FRAICHE

RUGBRØD, BRØD OG SMØR

FRISK BRYGGET STEMPELKAFFE

ÆBLE/KVÆDE TE OG FRUGT TE

KANDER M. RABARBERSAFT OG ÆBLEJUICE

ISVAND M. MYNTE

ULLA



FESTER

PLANTEBASERET TAPASBAR

299,- MIN 25 PERSONER

KARTOFFELPIZZA M. TRØFFELOLIE
OG ROSMARIN

CHILIHUMMUS M. GROVE STÆNGER
SLIDERS M. BLOMKÅLBØF

RØDBEDETATAR PÅ GRILLET BRØD
BROCCOLISALAT M.

PEANUTSDRESSING

MARROKANSK GULERODSALAT M.
KORIANDER

GRØN PESTO PASTA M.

BUTTERBEANS

GRILLET BRUSCHETTA M. HVIDLØG



ULLA FESTER

SMØRREBRØD I LANGE BANER
295,- MIN 20 PERSONER

LUNE FRIKADELLER M. HJEMMELAVET
RØDKÅL

♥ KLASSISK KARTOFFELMAD M. RISTEDE
LØG OG HJEMMERØRT MAYONNAISE
ROASTBEEF M. REMOULADE, SURT OG
FRISK REVET PEBERROD

♥ FALAFFEL M. AVOCADO OG URTER
ÆG, TOMAT OG HÅNDPILLEDDE REJER
LUN PANERET FISKEFILLET M.
REMOULADE OG CITRON

BØF M. BLØDE LØG OG SPEJLÆG

♥ FLØDESTUVEDE SVAMPE M. KNAS

ULLA



FESTER

HER ER MENUEN SOM
PASSER TIL DE FLESTE
329,- MIN 30 PERSONER

FORRET: VÆLG IMELLEM

HØNS I ASPARGES
NACHOS M. KYLLING
REJEMAD M. DILD OG CITRON

HOVEDRET:

LUNE FRIKADELLER
KARTOFFELSALAT M. PURLØG
GRØN PASTASALAT M. ÆRTER
BROCCOLISALAT M.
PEANUTSDRESSING
GRILLET KYLLINGELÅR
SPRØDE FRITTER
SKYSAUCE OG HJEMMESYLTET
AGURKER



ULLA FESTER

LÆKKERT TILKØB...

BROWNIE M. VANILLJEIS SERVERS M. KAFFE:	98
RABARBERTRIFLI M. MAKRONER. SERVERS M. KAFFE:	98
GAMMELDAGS ÆBLEKAGE. SERVERS M. KAFFE:	98
CITRONFROMAGE SERVERS M. KAFFE:	98
3 FARVET IS (PLANTEBASERET) SERVERS M. KAFFE.	98
EN SIKKER VINDER- BANANASPLIT. SERVERS M. KAFFE	98

VELKOMST BOBLER:	85
GINFRIZZ:	75
MIMOSA:	65
BITTER:	30/500
HJEMMELAVET BAILEYS:	500
RØDVIN, HVIDVIN OG ROSE FRA	299
ØL OG VAND FRA	58
COCKTAILKANDER FRA	399
TILKØB AF BORDDÆKNING M. HVIDE DUGE OG STOF SERVIETTER:	299

FRI VINBAR I 3 TIMER: MIN 20 PERSONER: 479

FADØL, RABARBERSAFT OG BOBLER

RIESLING, SAUVIGNON BLANC, ROSE OG CÔTES DU RÔHNE

FRI COCKTAILBAR I 2 TIMER: MIN 20 PERSONER: 299

KANDER M. MARTINI ESPRESSO, GINFRIZZ, PINA COLADA,
STRAWBERRY DAIQUIRI, JUNGEL BEAR, MINT JULEP, DARK
AND STORMY, HYLDEBLØMST M. HVIDVIN, ROSE M. SOLBÆR