



Buffet med lokale fødevarer

Årstidens suppe med chili, Økologisk landbrug, Resen
Sushi med Caviart, Caviart Lemvig
Kold tartelet med Limfjordsmuslinger og forårsløg

Grønne bønner med honningdressing,
Honningdrene Struer

Kartoffelsalat med kapers, Venøkartofler
Lune Krydderfrikadeller, Ausumgaard Grisen

Andepølse og timiantomat, Dansk And Vinderup
Spegepølse krydret med Fur øl og chili, Ausumgaard, Hjerm
Rødløgskompot

Salat af årstidens grøntsager fra økologisk landbrug, Resen

Vesterhavsost med havtorn-vinsirup, Thise mejeri
Blå kornblomst, Thise mejeri

Flutes bagt af grov Ølandshvede fra Ausumgaard
Struer grov rugbrød
Hjemmelavet knækbrød

Thy classic, Thy pilsner, Rød /hvidvin
Økologisk saft/sodavand.
Vand på borde

Pris per person 350,- incl. drikkevarer

Inkluderet i prisen er:
Entre, opdækning, blomster, servietter,

Tilvalg:

Struer Håndbryg ½ l
Ale, Hvedeøl, Stout 68,- flasken
Kaffe og whiskylagkage 45,- per person

Er der ønsker om specialdiæt eller ønsker du at ændre eller tilføje,
så tager vi en snak om det.

Venlig hilsen
Ulrikka Ikjær Buskov
ulrikka@struermuseum.dk eller på tlf: 97851311
Forbehold for eventuelle prisstigninger.

Bang og Olufsen

Oplev radio- og fjensyns-
eventyret, der satte Struer
på verdenskortet

Digteren i Struer

Oplev Olga og Johannes
Buchholtz forfatterhjem

Limfjorden på lærred

Nyd landskabsmalerier
fra den vestlige del af
Limfjorden