

Påskebuffet 2026 på Furesøbad

I påsken inviterer vi indenfor til en eksklusiv og stemningsfuld påskebuffet på Furesøbad. Oplev en generøs buffet fyldt med klassiske danske påskespecialiteter, smukt anrettet og tilberedt med fokus på gode råvarer – alt sammen nydt i de naturskønne omgivelser ved Furesøen.

Tag familie og venner med til nogle hyggelige timer ved søen, hvor vi sørger for en gastronomisk påskeoplevelse.

Buffetten serveres:

2. april, 3. april og 6. april
Fra kl. 12.00 til 15.00 alle dagene.

Pris:

449 kr. pr. Voksen og 325 kr. for børn under 12 år

Påskebuffeten byder bl.a. på:

- Hjemmelavet karrysild med frisk æble og kørvel
- Husets sild med rødløg og kapers
- Sprødstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, dild og citron
- Æg med purløgsmayo, håndpillede rejer og frisk karse
- Klassiske tarteletter med høns i asparges
- Saftige frikadeller med husets surt
- Lun leverpostej med stegte svampe og sprødt bacon
- Koldrøget laks med cremet spinat
- Furesø slagtebræt med udvalgt tilbehør
- Hønsesalat med persille, æble og sprødt bacon
- Roastbeef af oksefilet med hjemmeristede løg, remoulade og friskrevet peberrod
- Braiseret påskelam med citrusbagte kartofler og kraftig sky
- Karamelliseret æblekompot med vaniljecreme
- Udvalg af tre danske oste med kiks, sylt og kompot

Bemærk venligst, at der ikke serveres a la carte til frokost disse dage.

Vi glæder os til at byde jer velkommen til en smagfuld og hyggelig påske på Furesøbad.

