

Menukort

KLASSISK MENU

FORRETTER

- Skal med høns i asparges*..... kr. 48,-
Hønsesalat med sprød bacon og syltede tranebær kr. 52,-
Røget forrel med broccoliterrine og sauce verte..... kr. 52,-
Kold dampet fisk på ananas med rejer og karrydressing kr. 58,-
Laks Bellevue med rejer, salat og dressing..... kr. 62,-

HOVEDRETTER

- Hamburgerryg**
m/ årstidens grønt, hvide kartofler samt aspargessauce.....kr. 128,-
- Kalvesteg stegt som vildt**
m/ waldorfsalat, surt, sødt, brunede/hvide kartofler, chips samt vildtsaucekr. 138,-
- Gl. daws oksesteg**
m/ glaserede perleløg, bønner, asier, sødt, hvide kartofler samt sauce.....kr. 138,-
- Flæskesteg**
m/ rødkål, asier, chips, brunede/hvide kartofler samt skysovskr. 138,-
- Helstegt oksefilet**
m/ hasselbagte kartofler, årstidens grønt samt sauce bearnaisekr. 178,-

DESSERTER

- Pære Belle Helene* kr. 52,-
Romfromage med kirsebærsauce kr. 52,-
Hjemmelavet islagkage med coulis og frugt kr. 52,-
½ ananas med frugtsalat og råcreme kr. 58,-
3 kugler is med sprøde nøddeflager og coulis..... kr. 52,-

FEST TIL FAST PRIS – KLASSISK MENU

- Velkomstdrink
- 3 valgfri retter
- vin, øl, vand ad libitum under middagen
(slutter når dessertvin er skænket)
- Hvidvin: Sauvignon Blanc
- Rødvin: Cabernet Sauvignon
- Dessertvin: Muscat

PRIS PR. PERSON – KR. 395,-

- Kaffe m/kranskekage
- Vin øl, vand, ad libitum hele aftenen
(varighed 7,5 time)
- samt valgfri natmads suppe

PRIS PR. PERSON – KR. 575,-

Menukort

GOURMET MENU

FORRETTER

- Torsk i filodej m/ hvidløgsfersille og safranvinaigrette..... kr. 52,-
Røget hellefisk m/ rødbedecremé og purløg kr. 52,-
Roulade af unghane m/ spæde salater og tomatsalsa kr. 52,-
Røget dyrekølle m/ æblecompot og plukkede salater kr. 54,-
Østergaards fiskesymfoni..... kr. 62,-
Indbagt laks på urter i julienne og skaldyrssauce..... kr. 68,-
Oksemørbrad i tynde skiver og appelsinløg kr. 72,-
Ganerenser: Citronsorbet kr. 28,-
Til alle forretter: Brød og smør

HOVEDRETTER

- Rosastegt andebryst m/ sauté af grøntsager og ingefærsauce kr. 168,-
Krydderurtemarineret lammeculotte m/ tomat/pesto sauce kr. 178,-
Indbagt svinemørbrad m/ svampesauce kr. 178,-
Helstegt dyrekølle m/ compot af æble/selleri og rosmarinsauce..... kr. 188,-
Helstegt oksefilet m/ indbagt blomkål og sauce bordelaise..... kr. 188,-
*Oksemørbrad Wellington m/ ratatouille og madeirasauce..... kr. 208,-
*Helstegt kalvefilet m/ svampe og trøffelsauce kr. 208,-
Til alle hovedretter: Dagens kartoffel og årstidens grønt

DESSERTER

- Islagkage m/ frugt og coulis kr. 48,-
Penna Cotta m/ syltede frugter og melissè..... kr. 48,-
Sprøde nøddeflager m/ parfait og sorbet samt marinerede bær..... kr. 58,-
Ismarengs m/ vanille og sorbet hertil jordbærcoulis..... kr. 58,-
Nougatparfait m/ orangecompot og melissè kr. 68,-
Chokoladekage m/ orangemoussé og melissè kr. 68,-
Desserttallerken m/ is, kage og frugt kr. 78,-

HELAFTENS ARRANGEMENT - GOURMET MENU

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| - Velkomstdrink | - Kaffe m/kransekage |
| - 3 valgfri retter | - Valgfri natmad |
| - Buffet m/vin øl, vand | - Orkider |
| - Hvidvin: Sauvignon Blanc | - Valgfri farve på dug og servietter |
| - Rødvind: Cabernet Sauvignon | - Suite til værtparret |
| - Dessertvin: Muscat | * Tillæg kr.20,- pr. person |

PRIS PR. PERSON – KR. 645,-

Varighed 7,5 time, derefter afregnes kr. 65,- pr. person pr. time

Menukort

NATMAD

Klar suppe med boller og flûtes

kr. 42,-

—

Minestrone suppe med pasta og flûtes

kr. 42,-

—

Aspargessuppe med kødboller

kr. 45,-

—

Ungarsk gullaschsuppe

kr. 48,-

—

Røde pølser med brød - lav selv hotdogs

kr. 48,-

—

Biksemad med spejlæg eller bearnaise og brød

kr. 48,-

—

Æggekage med bacon og purløg

kr. 52,-

—

Karrysuppe med ris og hønsekød

kr. 52,-

—

Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød

kr. 55,-

—

Pålægsplanke med div. tilbehør og groft brød

kr. 55,-

Menukort

HUSETS BUFFET – MIN. 20 KVERTER

BUFFET I

- ☆ *Lakseroulade med sauce verte*
- ☆ *Rejer med mayonaise og citron*
- ☆ *Italiensk lufttørret salami*
- ☆ *Valnøddepaté med drueagurker*
-
- ☆ *Fiskefilet med remoulade*
- ☆ *Gl. skinke med flødekartofler*
- ☆ *Krydderstegt kalkunbryst med tomatsalat*
- ☆ *Stor salatbar med dressing*
- ☆ *Brød og smør*
-
- ☆ *Stort ostebræt med kiks*
- ☆ *Kage med syltet frugt*

Pris: kr. 238,-

BUFFET II

- ☆ *Laks Bellevue med rejer*
- ☆ *Kold dampet torsk på syltede urter*
- ☆ *Røget forrelterriner med caviarcremé*
- ☆ *Parmaskinke med melonsalat*
- ☆ *Røget dyrekølle med sauce cumberland*
-
- ☆ *Helstegt oksefilet med bønne bonne femme*
- ☆ *Kyllingsauté i pasta*
- ☆ *Svinemørbrad i smørsauterede rodfrugter*
-
- ☆ *Stor salatbar og dressing*
- ☆ *Brød og smør*
-
- ☆ *Oste og dessertbord*

Pris: kr. 288,-

LUKSUS BUFFET

- ☆ *Gratinerede grønne muslinger m/ hvidløgsolie*
- ☆ *Foie gras terrine med æblecompot*
- ☆ *Roulade af røget hellefisk med rødbedecremé*
- ☆ *Bresaola og grillede artiskokker*
-
- ☆ *Smørstegt pighvar i citruscremé*
- ☆ *Andebryst i sauce af lynghonning og rosa peber*
- ☆ *Kalvemedailion i svampecremé*
-
- ☆ *2 slags kartofler*
- ☆ *Salatbar og dressing*
- ☆ *Brød og smør*
-
- ☆ *Lun æbletærte med crème fraiche*
- ☆ *Fragilite roulade med nougat og syltede appelsiner*
- ☆ *Fransk chokoladecake med vanillecremé*
- ☆ *Ostebræt med oliven*

Pris: kr. 348,-

Menukort

FEINSCHMECKER MENU – MIN. 20 KVERTER

MENU I

- ☆ *Dariolé af jomfruummer i egen lage m/ friske krydderurter*
- ☆ *Ovnbagt pighvar m/ snegle i citruscremé*
- ☆ *Laurbærbladsgranité*
- ☆ *Medallion af kalvemørbrad i trøffelbouillon tilsmagt m/ marc og ristede svampe*
- ☆ *Fragilite m/ nougat og orangecompot*

MENU II

- ☆ *Terrine af nye kartofler, røget laks m/ lakserogn og hummerviniagrette*
- ☆ *Vanillesyltet torsk m/ balsamico glace*
- ☆ *Beaujolais granité*
- ☆ *Perlehønebryst m/ foie gras i slør samt grov ratatoille og salviesauce*
- ☆ *Safranpocheret pære m/ kokosis*

FEST TIL FAST PRIS

FEINSCHMECKER MENU

- *Velkomstdrink: Peach d´Or*
- *Hvidvin: O´Alsace Riesling*
- *Rødvin: Bellingham Pinotage*
- *Dessertvin: Muscat*
- *5 retters festmenu*
- *Kaffe m/ Petit Four*
- *Cognac – Likør eller Bailey*
- *Buffet m/ øl, vand, vin og alm. spiritus*
- *Valgfri natmad*

Pris: kr. 945,-

Helafstensarrangement varighed: 8 timer - Derefter afregnes kr. 75,- pr. person pr. time