

KOLDE BORDE

Minimum 10 personer

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Koldt bord á kr. 249,-

*2 slags sild,
lun fiskefilet med citron og remoulade,
ferskrøget laks,
hjemmelavet hønsesalat med karse,
lun ribbenssteg med rødkål,
lune deller*

Stort koldt bord á kr. 329,-

*3 slags sild,
rejer med citron og mayonnaise,
lun fiskefilet med citron og remoulade,
fersk røget laks,
hjemmelavet hønsesalat med karse,
lun ribbenssteg med rødkål,
lune deller,
og lun mørbradbøf med surt*

Luksus stort koldt bord á kr. 379,-

*4 slags sild,
rejer med citron og mayonnaise,
lun fiskefilet med citron og remoulade,
fersk røget laks,
røget ål med røræg,
hjemmelavet hønsesalat med karse,
lun ribbenssteg med rødkål,
lune deller,
lun mørbradbøf med surt,
og frugtsalat*

Osteanretning á kr. 45,-

Som supplement til de kolde borde.

Brie med druer og kiks

Gammeldags æblekage á kr. 39,-

Som supplement til kolde borde- skal forudbestilles

Hjemmelavet, serveret med flødeskum og ribsgelé

Vi har også en stor smørrebrødsseddel

BUFFETER

Minimum 25 personer

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Buffet nr. 1 á kr. 299,00

*Urtebraiseret kalkunbryst, langtidsbagt kalvecuvette med marineret sommergrønt,
Salat med baby spinat, stykker af hjemmerøget laks og agurkecreme,
Pasta vendt med tomat salsa og estragon, Tomatsalat med feta, rødløg og basilikum,
Citrusmarinerede edamame bønner, Brød og smør.
Hjemmelavede brownies med friske bær*

Buffet nr. 2 á kr. 349,00

*Varmrøget laks på båndpasta, Hvidvinsdampede muslinger, Rejer vendt i
olivenolie og agurk, Oksefilet af dansk kødkvæg stegt med salvie, parmaskinke og
pecorino, Passions- og chilimarineret svinekam, Lime- og citrongræsmarineret
kalkunbryst, Grillede grønne asparges med forårsløg, Bønne/bacon-salat med
chalotteløg, Sojastegte champignons, Stegte østershatte, Saltbagte små kartofler
samt 3 slags dressing, Brød og smør.
Hjemmelavet fragilitékage lagt sammen med skovbærcreme*

Buffet nr. 3 á kr. 379,00

(Udendørs Grillbuffet)

*Helstegt pattegris, Helstegt oksehøjreb og 2 slags Grill pølser.
Salat buffet med Pluksalat, Tomatsalat, Kartoffelsalat, Coleslaw,
Bønne/bacon salat, Pasta med persille pesto, 3 slags dressing,
Brød og smør
Hjemmelavet jordbærtærte med marcipankant og vaniljecreme*

Buffet nr. 4 á kr. 239,00

(Receptionsbuffet)

*2 stk. Vol-au-vent med røget Laksemoussé, 2 stk. Spanske kødboller,
2 stk. Roastbeef m/ peberrod og remoulade, 2 stk. Pølser i svøb,
2 stk. Barbeque-kyllingevinger, 2 stk. And a la moutarde, Grøntsags-sticks,
2 slags ost, Brød og smør*

3 RETTERS MENUER

Minimum 10 personer

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Menu nr. 1 á kr. 329,00

Forret:

Tarteletter

med høns i asparges

Hovedret:

Urtebraiseret Kalvefilet fra Himmerland

Med spæde gulerødder, sukkerærter, nye timian og rosmarin stegte kartofler, med mild svampesauce

Dessert:

Nøddekurv

med vaniljeis og hindbærcoulis

Menu nr. 2 á kr. 369,00

Forret:

Carpaccio af røget tun

m/kokosbalsamico, sprøde kelp nudler grønsager vendt i furikake chili, brød og smør

Hovedret:

Medaljon af oksefilet

med ristede svampe vendt med babyspinat, pommes rissollées og bearnaisesauce

Dessert:

Rabarbertriffl

med flødeskum

Menu nr. 3 á kr. 429,00

Forret:

Hjemmerøget laks

*med ærteskud, rød piment- og agurke-
creme, brød og smør*

Hovedret:

Helstegt, rødvinsmarineret filet af sommerbuk

*serveret med selleripuré, syltede gulerødder, østershatte, ristede hasselnødder og blåbær,
Hertil pommes Anna og rødvinssauce*

Dessert:

Chokolademousse

Med flødeskum og jordbær

SAMMENSÆT DERES EGEN FESTMENU

Minimum 10 personer

3 retter 369,00 - 4 retter 459,00

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenue u/12 år)

Forretter:

Pocheret torsk:

med kørvelcreme og friterede jordskokker, brød og smør

Rørt Tatar

Rørt med capers, sennep og cognac. Serveret med æggeblomme og ristet rugbrød

Hovedretter:

Rosastegt kalvecoulotte

Med ristet sommerkål, timian, svampe sauté, fondant kartoffel og mild pebersauce

Helstegt oksetyksteg.

Med sauté af sommergrønt, pommes rissollées og bearnaisesauce

Entrecôte bearnaise

med nye kartofler, blomkålspuré, cherrytomat og forårsløg

Oste tallerken:

Et udvalg af oste fra Thise Mejeri

3 forskellige oste serveret med bornholmske rugkiks

Desserter:

Rabarbertriffl

med flødeskum

Fragilitékage

lagt sammen med skovbærcreme

Fru Petersens hjemmelavede Citronfromage

serveret med revet chokolade og flødeskum

***Ønsker i at sammen sætte jeres egen favorit menu. Tag en snak med vores
Køkkenschef.***

NATMAD

(Der afregnes samme antal, som tilstedeværende fra start)

Asparges suppe kr. 99,- pr. person

m/nordisk landbrød

Pølsebord. kr. 109,- pr. person

2 gode spegepølser, rullepølse samt leverpostej og saltkød, brød og smør

Oste bord kr. 109,- pr. person

4 udvalgte gode oste fra Thise Mejeri med kiks, brød og smør

"Pølsevogn" kr. 99,- pr. person

3 slags pølser, brød og diverse garniture

DRIKKEVAREPAKKER

Vinarrangement

kr. 249,- pr. person

1 glas velkomstdrink

Husets franske hvidvin ad libitum

Husets franske rødvin ad libitum

1 glas dessertvin

Efterfølgende fri "blød" bar i 4 timer

kr. 249,- pr. person

*Bestående af husets rød- og hvidvin, Carlsberg fadøl og sodavand/kildevand
(forudsætter forudgående vinarrangement)*

*Ønskes hertil et udvalg af husets spiritus, afregnes disse pr. hele flaske **kr. 700,-***

Fri "blød" bar i 4 timer

kr. 399,- pr. person

*Bestående af husets rød- og hvidvin, Carlsberg fadøl og sodavand/kildevand
(Kan forlænges - merpris pr. time **kr. 100,-**)*

*Ønskes hertil et udvalg af husets spiritus, afregnes disse pr. hele flaske **kr. 700,-***

Selskabskort

Mousserende vin

Crémant d'Alsace Calixte Cave Vinicole Hunawilrr, Alsace, Frankrig 299,-

Hvidvine

Chardonnay Buitenverwachting Constantia, Sydafrika 299,-

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard, Chablis, Frankrig 349,-

Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland 329,-

Grüner Veltliner Von Eckhofl Ecker Wagram, Østrig 299,-

Rødvine

Valpolicella Ripasso Superiore Ca' Vendri, Veneto Italien 349,-

Chianti Colli Senesi Silvio Nardi Toscan Italien 299,-

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Valley Californien 399,-

Crianza Sierra Cantabria Rioja, Spanien 299,-