

KOLDE BORDE

Minimum 10 personer

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

Koldt bord á kr. 269,-

*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. 349,-

*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. 399,-

*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. 45,-

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 udgår

Grundet råvarepriser og efterspørgsel udgår Buffet nr. 1 i 2022

Buffet nr. 2 á kr. 379,00

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. 399,00

(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. 259,00

(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. 349,00

Forret:

Tarteletter

med høns i asparges

Hovedret:

Urtebrasieret Kalvefilet

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

Dessert:

Nøddekurv

med vaniljeis og hindbærcoulis

Menu nr. 2 á kr. 399,00

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. 449,00

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 399,00 - 4 retter 469,00

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu 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

Chokolademousse

Med flødeskum og bærpynt

Fru Petersens hjemmelavede Citronfromage

serveret med revet chokolade og flødeskum

NATMAD

(Der afregnes samme antal, som tilstedeværende fra start)

Asparges suppe kr. 99,- pr. person
m/nordisk landbrød

Pølsebord. kr. 119,- pr. person
2 gode spegepølser, rullepølse samt leverpostej og saltkød, brød og smør

Oste bord kr. 129,- pr. person
4 udvalgte gode oste fra Thise Mejeri med kiks, brød og smør

"Pølsevogn" kr. 119,- pr. person
3 slags pølser, brød og diverse garniture

DRIKKEVAREPAKKER

Vinarrangement
kr. 259,- pr. person

*1 glas velkomst drink
Husets franske hvidvin ad libitum
Husets franske rødvin ad libitum
1 glas dessertvin*

Efterfølgende fri "blød" bar i 4 timer
kr. 259,- 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 CalixteCave Vinicole Hunawilrr, Alsace, Frankrig 329,-

Hvidvine

Chardonnay Buitenverwachting Constantia, Sydafrika 329,-

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard, Chablis, Frankrig 379,-

Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland 329,-

Grüner Veltliner Von Eckhofl Ecker Wagram, Østrig 319,-

Rødvine

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

Chianti Colli Senesi Silvio Nardi Toscan Italien 329,-

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Valley Californien 399,-

Crianza Sierra Cantabria Rioja, Spanien 299,-