

## **KOLDE BORDE**

### **Minimum 10 personer**

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

#### **Koldt bord á kr. 299,-**

*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. 379,-**

*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. 429,-**

*3 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. 69,-**

*Som supplement til de kolde borde.*

*Vesterhavsost m/ rabarbercompot og rugkiks*

#### **Gammeldags æblekage á kr. 49,-**

*Som supplement til kolde borde- skal forudbestilles*

*Serveret med portvinsmakroner, sukkerrasp, flødeskum og ribsgelé*

*Vi har også en stor smørrebrødszeddel*

## **BUFFETER**

### **Minimum 25 personer**

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

#### **Buffet nr. 1 á kr. 349,-**

*Salat med babyspinat og pluk af varmrøget laks fra egen røgeovn, Citron/timian marineret kylling, Langtidsstegt kalvecuvette med krydderurter, Salat af spidskål, ristede mandler, appelsin og råsyltede tranebær, Landsalater vendt med melon, agurk, syltede løg og sprøde kerner, Pasta vendt med soltørrede tomater og friske urter, Stegte asparges med syltet gulerod og rødløg, Sprød mix kålblanding marineret i spicy dressing, Smør ristede nye gourmetkartofler, 3 slags dressinger, Godt brød og smør. Gammeldags æblekage med portvinsmakroner, sukkerrasp, flødeskum og ribsgele*

#### **Buffet nr. 2 á kr. 399,-**

*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 nye danske kartofler samt 3 slags dressing, Godt brød og smør. Hjemmelavet fragilitékage lagt sammen med skovbærcreme  
(Vi kan tilbyde tilkøb af skysauce á kr. 29,- pr. kuvert.)*

#### **Buffet nr. 3 á kr. 429,-**

##### **(Udendørs Grillbuffet)**

*Helstegt pattegris, Helstegt oksehøjreb og 2 slags Grill pølser. Citronmarineret sommersalat af spidskål m/ ristede mandler appelsin og råsyltede tranebær, Tomatsalat, Kartoffelsalat, Coleslaw, Bønne/bacon salat, Pasta med persille pesto, 3 slags dressing, Godt brød og smør. Hjemmelavet jordbærtærte med marcipankant og vaniljecreme*

#### **Buffet nr. 4 á kr. 269,-**

##### **(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 15 personer***

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

#### **Menu nr. 1 á kr. 389,-**

*Forret:*

***Tarteletter***

*med høns i asparges*

*Hovedret:*

***Urtebraiseret Kalvefilet***

*Med spæde gulerødder, sukkerærter, gourmetkartofler stegt med timian og rosmarin,  
Hertil mild svampesauce*

*Dessert:*

***Nøddekurv***

*med vaniljeis og hindbærcoulis*

#### **Menu nr. 2 á kr. 449,-**

*Forret:*

***Carpaccio af røget tun***

*m/ gulerod- og rødbede-crudité, sprød salat og vinaigrette, brød og smør*

*Hovedret:*

***Medaljon af oksefilet***

*med ristede svampe vendt med babyspinat, nye sauterede gourmetkartofler og bearnaisesauce*

*Dessert:*

***Rabarbertriffl***

*med flødeskum*

#### **Menu nr. 3 á kr. 469,-**

*Forret:*

***Hjemmerøget laks***

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

*Hovedret:*

***Helstegt, rødvinsmarineret filet af sommerbuk*** *(Maj, juni & Juli)*

*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 15 personer**

**3 retter 469,- 4 retter 499,-**

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

### **Forretter:**

#### ***Pocheret torsk:***

*Med kørvelcreme og friterede jordskokker, brød og smør*

#### ***Røget Kulmule***

*Med saltede stikkelsbær, friskost, agurk og mynte, brød og smør*

#### ***Rørt Tatar***

*Rørt med piquillo, løg, purløg, chiliolie og kartoffelchips*

*Serveret med æggeblomme og ristet rugbrødscrouton*

### **Hovedretter:**

#### ***Stegt slethvar***

*Med sauteret løg, nye danske kartofler, morkler, hønsesky og brunet smør*

#### ***Rosastegt kalvecoulotte***

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

#### ***Helstegt oksetyksteg.***

*Med sauteret sommergrønt, pommes rissollées og bearnaisesauce*

#### ***Entrecôte bearnaise***

*Med pommes frites, 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,-***

## *Vine til selskaber*

*Vi har i samarbejde med Sigurd Müller Vinhandel sammensat et udvalg af vine specielt til selskaber – og til en fornuftig pris...*

### **Mousserende vin**

Crémant d'Alsace Calixte Cave Vinicole Hunawilrr, Alsace, Frankrig 329,-

### **Hvidvine**

Chardonnay Buitenverwachting Constantia, Sydafrika 329,-

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard, Chablis, Frankrig 479,-

Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland 349,-

Grüner Veltliner Von Eckhofl Ecker Wagrarn, Østrig 319,-

### **Rødvine**

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

Chianti Colli Senesi Silvio Nardi Toscana Italien 329,-

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Valley Californien 399,-

Crianza Sierra Cantabria Rioja, Spanien 299,-

*M. J. Petersens  
familiehave*