

Selskabsarrangement 1

Husets velkomstdrink * Hvidløgsristede tigerrejer med grillet artiskok og mango * Rosastegt kalveculotte, med årstidens grønsager og ristet kartofler samt kalvesky.

*

Mørk Chokolademousse med friske bær

*

Hvidvin: Chardonay Casa Mayor, Chile

Rødvin: Darling River, Cabernet Shiraz, Australien

Dessertvin: Portvin og Muscat (2 glas)

*

Kaffe/te med én cognac eller likør

samt hjemmebagte småkager

*

Fri bar: Øl, sodavand og vin.

*

Natmad: Kartoffel-porresuppe m/ purløg, bacon og hvidløgsristede brødcroustons

Pris for totalarrangement 8 timer pr. couvert

kr. 698,-

Pris for 5-timers arrangement inkl. kaffe/te og hjemmebagte småkager

Kr. 498,-

Selskabsarrangement 2

Husets velkomstdrink

*

Varmrøget laks med peberrodsmousse og syltede rødløg

*

Langtidsbrasseret Novillo Angus Oksecuvette med Waldorfsalat, tyttebær, årstidens grønsager, ristede kartofler og vildt sauce

*

Passionsfrugt is parfait

*

Hvidvin: Chardonay Casa Mayor, Chile

Rødvin: Darling River, Cabernet Shiraz, Australien

Dessertvin: Portvin og Muscat (2 glas)

*

Kaffe/Te med én cognac eller likør

Samt hjemmebagte småkager.

*

Fri bar: Øl, sodavand og vin.

*

Natmad: Tarteletter med høns og champignon i asparges

*

Pris for totalarrangement 8 timer pr. couvert

kr. 728,-

Pris for 5-timers arrangement inkl. kaffe/te og hjemmebagte småkager

Kr. 528,-

Selskabsarrangement 3

Husets velkomstdrink * Ristet rødfisk med beurre blanc og nori tang * Helstegt oksefilet af racen Angus Hereford med årstidens grønsager, ristede kartofler samt friskpisket bearnaise

*

Tiramisu pyntet med bær

*

Hvidvin: Chardonay Casa Mayor, Chile

Rødvin: Darling River, Cabernet Shiraz, Australien

Dessertvin: Portvin og Muscat (2 glas)

*

Kaffe/te med én cognac eller likør

Samt hjemmebagte småkager.

*

Fri bar: Øl, sodavand og vin.

*

Natmad: Frikadeller med kold kartoffelsalat og grøn salat

*

Pris for totalarrangement 8 timer pr. couvert

kr. 758,-

Pris for 5-timers arrangement inkl. kaffe/te og hjemmebagte småkager **Kr. 558,-**

Selskabsarrangement 4

Huset velkomstdrink * Fyldt bouchet med scampi rejer, urter, hvidløg og fløde serveret i
hjemmebagt bouchet (butterdejsskål) * Helstegt Oksemørbrad af
kødkvæg med røsti kartoffel, årstidens grønsager og rødvinssauce

*

Trøffelchokoladecake med cognac

mangosorbet, coulis og frugt

*

Hvidvin: Chardonay Casa Mayor, Chile

Rødvin: Darling River, Cabernet Shiraz, Australien

Dessertvin: Portvin og Muscat (2 glas)

*

Kaffe/te med én cognac eller likør

Samt hjemmebagte småkager.

*

Fri bar: Øl, sodavand og vin.

*

Natmad: Hotdogs med tilbehør

*

Pris for totalarrangement 8 timer pr. couvert

kr. 789,-

Pris for 5-timers arrangement inkl. kaffe/te og hjemmebagte småkager **Kr. 589,-**

Selskabsarrangement 5

Huset velkomstdrink * Lynristet tuncarpaccio med peber, persilleolie, rygeoste creme og syltede rødløg * Butterdejsindbagt kalvemørbrad med trøffel og spinat serveret med årstidens grønsager, trøffelsauce og ristede kartofler

*

Mandel soufflé med vaniljeparfait og frugtsalat

*

Hvidvin: Chardonay Casa Mayor, Chile

Rødvin: Darling River, Cabernet Shiraz, Australien

Dessertvin: Portvin og Muscat (2 glas)

*

Kaffe/te med én cognac eller likør

Samt hjemmebagte småkager.

*

Fri bar: Øl, sodavand og vin.

*

Natmad: Pølsebord og lun leverpostej med surt og hjemmebagt brød.

*

Pris for totalarrangement 8 timer pr. couvert

kr. 819,-

Pris for 5-timers arrangement inkl. kaffe/te og hjemmebagte småkager **Kr. 619,-**

Carvery buffet

Husets velkomstdrink * Forret: Rejecocktail med tomatiseret cognacsdressing og
hjemmebagt brød * Buffet: Helstegt Novillo Angus
oksecuvette Krydder frikadeller
med hvidløg Majss
tegt kyllingebryst,.

Krydder marineret nakkefilet

Rødvinsauce

Gratin kartofler med porrer og hvidløg

Ristede kartofler med pesto

Broccolisalat med bacon

Tomatsalat med fetaost og rødløg

Linse salat med krydderurter

Cesarsalat med parmesan og croutoner

*

Dessert:

Gammeldags æblekage med hindbærpure og knas samt chokoladebrownies med banan

5 timers arrangement inkl. velkomst, øl, vand og vin under middagen samt kaffe/te

Pris pr. couvert

Kr. 598,- (min 25 pers.)

Dansk frokostbord

(serveret på bord m/ tre serveringer) To slags sild Røget laks m/ lun røræg Pandestegt Rødspættefilet med rejer og asparges

Lun leverpostej m/ bacon og champignon

Svinekam med rødkål

Kalve medaillon m/ champignon a la crème

To slags ost og tærte

Hjemmebagt brød

*

5 timers arrangement inkl. velkomst, øl, vand og vin under middagen og efterfølgende kaffe/te og småkager

Pris pr. couvert Kr. 498,00 (min. 10 pers.)

Dansk frokost buffet

To slags sild Røget laks m/ lun røræg Pandestegt Rødspættefilet med remoulade Æg og rejer Høn
sesalat med bacon

Lun leverpostej med champignon

Ribbensteg med hjemmelavet rødkål

Lune frikadeller med surt

Kalvemedailon m/ champignon a la crème

To slags ost og kage

Hjemmebagt brød

*

5 timers arrangement inkl. velkomst, øl, vand og vin under middagen og efterfølgende kaffe/te og småkager

Pris pr. couvert Kr. 498,00 (min. 20 pers.)

Frokostbuffet

Hel dampet laks med rejer og asparges Cesarsalat med kyllingebryst, hvidløgs crouton og parmesan Lufttørret skinkeruller med urtecreme Oks ecarpaccio med pesto og rucola

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat

Helstegt skinkeculotte med bagte søde kartofler

Ostegratineret grønsagstærte

Årstidens blandet salat

Hjemmebagt brød

Blåbærmazarin

*

5 timers arrangement inkl. velkomst, øl, vand vin under middagen og efterfølgende kaffe/te og småkager

Pris pr. couvert Kr. 498,00(min. 20 pers.)

Let frokostbuffet

Bretagnepandekage med rygeost, urter og røget laks Kalkuncuvette med pesto Krydder marin eret nakkefilet

Små frikadeller med kartoffelsalat

Couscous salat med feta og soltørrede tomater

Blomkålsgratin

Årstidens blandet salat

Hjemmebagt brød

Pris pr. couvert Kr. 225,00 (min. 20 pers.)

Kaffe/te og chokoladebanan brownies eller æbletærte kan tilvælges **Pris pr. couvert Kr. 59,-**

Pølsebord

Let spicy Italiensk salami Rullepølse med løg og sky Hønsesalat med bacon Hjemmelavet skinkesalat og æggesalat

Lun leverpostej med champignon

Hummus med crouton

Små frikadeller med kartoffelsalat

Årstidens blandet salat

2 slags oste

Hjemmebagt brød

Pris pr. couvert Kr. 225,00 (min. 20 pers.)

Kaffe/te og chokoladebanan brownies eller æbletærte kan tilvælges **Pris pr. couvert Kr. 59,-**

Pensionist og rejsegrupper

Tilbud gælder kun hverdage eller efter aftale Tarteletter med høns i asparges Dampet laks med krydderurtesauce

Rejecocktail med tomatiseret dressing

*

Helstegt svinekam med rødkål og hvide kartofler samt brun sauce

Braiseret oksesteg med perleløg, årstidens grønsager og ristede kartofler samt kraftig skysauce

Helstegt kalveculotte med årstidens grønsager og ristede kartofler samt rødvinssauce

*

Æblekage med makroner og hindbærpure

Vaniljeislagkage med bærkompot

Citronfromage

*

2 retter Kr. 198,-

3 retter Kr. 235,-

Pris inkl. en øl, vand eller et glas vin **2 retter Kr. 225,-**

3 retter Kr. 262,-

(min 25 pers.)

Pensionist og rejsegrupper

Tilbud gælder kun hverdage eller efter aftale Frokost buffet 2 slags sild Pandesteg
rødspættefilet med remoulade

Tarteletter med høns i asparges

Frikadeller med surt

Lun leverpostej med bacon

Flæskesteg med rødkål

Brieost og kage

Pris pr. couvert Kr. 198,-

Pris inkl. en øl, vand eller et glas vin

pr. couvert Kr. 225,-

(min. 25 pers.)

Pensionist og rejsegrupper

Tilbud gælder kun hverdage eller efter aftale Frokostanretning serveret på bordet Pandestegt
rødspættefilet med remoulade

Crouton med laksetatar

Hønsesalat med bacon

Lun leverpostej med champignon

Marineret brie

Pris pr. couvert Kr. 149,-

Pris inkl. en øl, vand eller et glas vin **Pris pr. couvert Kr. 176,-**

Kaffe/te og kage kan til vælges **Pris pr. couvert Kr. 59,-**

(min. 25 pers.)

Receptions buffet

Crouton med laksetatar Profiterole med diverse fyld (reje-tun-skinkesalat) Fingersandwich P
ølser i svøb

Mini frikadeller

Ostestave med druer

Petit four

Frisk frugt

Pris pr. couvert Kr. 225,00

(min. 25 pers.)