

Menukort 2022/2023

Sammensæt din ønskemenu ud fra vores udvalg af forretter, hovedretter og dessert eller vores buffet.

Priserne er ved min. 20 personer og min. 3 retter. Ønskes kun 2 retter tillægges priserne 10 %. Ønskes kun 1 ret tillægges priserne 20 %.

Bordene er pyntet med dug og servietter valgt ud fra vores sortiment, hvide lys og blomst efter årstiden.

Verdenskortets buffet:

Forret (serveres på tallerken): Vælg frit fra selskabsmenu

Hovedret:

- 2 slags kød, vælg imellem; oksefilet, kalvefilet, lammekølle, kalkunbryst, krydret svinekam, unghanebryst, landskinke.
- 2 slags kartofler, vælg i mellem; Flødekartofler, ovnstegte petitkartofler, DUCHESSE kartoffel, rösti
- 2 salater med årstidens grønt

Dessert (serveres som buffet): Vælg frit fra selskabsmenu

Pris ved 2 retterkr. 359,-

Pris ved 3 retterkr. 399,-

Tilkøb af et tredje slags kød: 25 kr. pr. kuvert

Selskabsmenu:

Forretter:

(Alle forretter er portionsanrettet og serveret med brød og smør)

- 2 tarteletter m. høns i asparges 69,-
- Tunmousse m. rejer og urtedressing 79,-
- Fiskesymfoni med 3 slags fisk og skaldyr på små salater, hertil limecreme 89,-
- Terrine af perlehøne med lufttørret skinke, hertil råsyltede tyttebær og urtedressing 79,-
- Røget dyrekølle med tyttebær og vesterhavsost 89,-
- Tapastallerken med 3 slags charcuteri samt tilbehør 79,-
- Koldrøget lakseroulade med små salater og urtedressing 89,-

Hovedretter:

(Alle hovedretter serveres ved bordet)

- Flæskesteg med rødkål, brunede og hvide kartofler og sauce 169,-
- Glaseret landskinke med flødekartofler og årstidens salat 169,-

- Gl.dags oksesteg med waldorfsalat, glaserede perleløg, hvide kartofler og sauce 179,-
- Rosastegt kalvefilet med ovnstegte petitzkartofler, grøntsagssauté og rødvinssauce 189,-
- Kalkunbryst i baconsvøb med krydrede kartofler, årstidens salat og flødesauce 189,-
- Rosastegt oksemørbrad med honningbagte rodfrugter, Dûchesse kartoffel og svampesauce 209,-

Desserter:

(Dessert serveres som buffet eller ved bordet)

- Fransk chokoladekage med vanille-creme og syltede bær 69,-
- Citronfromage med flødeskum 69,-
- Islagkage med tre slags is og bærcoulis 79,-
- Lune pandekager med is og chokoladesauce 79,-
- Verdenskortets dessertbord; Islagkage med 3 slags is, chokoladekage, mazarinkage og syltede skovbær (min. 25 couv.) 99,-

Natmad:

(Serveres som buffet)

- Asparagessuppe med kødboller og flutes 69,-
- Hotdogs med røde kogte pølser og klassisk tilbehør 69,-
- Pålægsbord med 3 slags pålæg og tilbehør, serveret med rugbrød og baguette 79,-
- Tarteletter m. høns i asparges 69,-
- Små sandwich med tre forskellige slags fyld 69,-

Brunch-buffet:

- Scrambled eggs
- Brunchpølser
- Bacon
- Græsk yogurt med skovbær og knas
- 3 slags pålæg samt tilbehør
- 3 slags ost med druer og bærkompot
- Rugbrød, surdejsbrød og smør
- Kaffe, the og 2 slags juice

Pr. couv. 178,-

Tilkøb:

- Amerikanske pandekager med sirup, 16,-
- Lun leverpostej med bacon og champignon 16,-
- Varmrøget laks med urtedressing 26,-

Frokost-buffet:

- Marineret sild med karrysalat
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Lun ribbensteg med rødkål
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- 3 slags ost med druer og bærkompot
- Rugbrød, surdejsbrød og smør

Pr. couv. 198,-

Tilkøb:

- Varmrøget laks med urtedressing 26,-
- 2 slags pålæg med tilbehør 16,-
- Frikadeller med rødkål 18,-