

# FEST I HYGGELIGE OG STEMNINGSFULDE LOKALER



## GLASPAVILLONEN

Selskaber og arrangementer  
– Hold din fest i den nyrenoverede glaspavillon:

- Barnedåb
- Fødselsdag
- Konfirmation
- Bryllup
- Reception og andre mærkedage

Op til 120 personer  
Søudsigt, park og legeplads



## SØRENSMINDE

Hyggelig og stemningsfuld atmosfære

Hold dine selskaber, fester, møder, middage og kaffeborde i Sørensminde året rundt.

# VERDENSKORTET

v/Klejtrup Sø

Møder, selskaber & fester afholdes året rundt

# MENUKORT 2019 / 2020

## På Verdenskortet bliver din fest en succes. Vi klarer det praktiske og du kan nyde din fest.

Sammensæt din ønskemenu ud fra de 3 kategorier af forretter, hovedretter og dessert eller vælg menuforslaget med "Verdens" Skærebræt.

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.

## MENUFORSLAG (BUFFET)

**Forret:** Valgfri fra Menukortet nedenfor.

**Hovedret:** "Verdens" Skærebræt:

- 2 slags kød; oksefilet, kalvefilet, lammekølle, andebryst, baconfarseret kalkunbryst, marine-rede kyllingespyd, kænguru, rødvinsmarineret svinekam, kamben, mørbradgryde, mørbradbøf, bøfstroganoff eller indonesisk kylling.
- 2 slags kartofler: Flødekartofler, ristede kartofler m. forskellige krydderier, rösti eller kartoffeltårne.
- 3 slags blandet salat (varieret efter årstiden).
- Hjemmebagte flutes.

**Dessert:** Valgfri fra Menukortet.

Pris ved 2 retter ..... **kr. 352,-**  
Pris ved 3 retter ..... **kr. 394,-**

Tilkøb af et tredje slags kød: 23 kr. pr. kuvert.



## FORRETTER

Alle forretter er portionsanrettet og med flutes.

### Kategori 1 – Pris kr. 65,-

- 2 tarteletter med høns i asparges.
- Klar hønse- el. oksekødssuppe med urter og boller.
- Kartoffel/porresuppe med sprød bacon og grønt.
- Tunmousse med rejer og dressing. Pyntet m. citron, agurk og tomat.
- Hønsesalat på ananasring m. bacon.

### Kategori 2 – Pris kr. 78,-

- Rejecocktail med asparges, kaviar og dressing.
- Tunmousse m. rejer og dressing. Pyntet m. citron, agurk og tomat.
- Varmrøget laks med asparges og spidskålssalat.
- Ferskrøget lakse spinatroulade og citrondressing
- Røget ørred m. fløde stuvet spinat.
- Kyllingesalat m. karrydressing og bacon.

### Kategori 3 – Pris kr. 92,-

- Fiskesymfoni: 3 varianter af fisk og skaldyr på salatbund.
- Klassisk stjernesked: Sprød butterdejsskal med stegt- og dampet fisk, rejer og hollandaise sauce.
- Røget dyrekølle m. tranebærskum og grønne asparges.

## HOVEDRETTER

Kategori 1 og 2 er med valgfri kartoffel.

### Kategori 1 – Pris kr. 164,-

- Flæskesteg, ½ æble med ribsgele, rødkål, brunede kartofler og sauce.
- Glaseret skinke el. krydderskinke, mixed salat og dressing.
- Gammeldags oksesteg med surt/sødt, glaserede løg og bønner m. bacon.
- Indbagt svinemørbrad m. pikantsauce og salat.

### Kategori 2 – Pris kr. 184,-

- Rosastegt andebryst m. skysauce og rodfrugter.
- Lammekølle stegt med krydderier, bønner, mixed salat m. fetaost og mintgelé.
- Svinekam stegt som vildt med waldorfsalat, brunede kartofler og tyttebær.
- Rosa stegt kalvefilet m. ristede svampe og grillet grønt.
- Farseret kalkunbryst m. appelsinsauce og årstidens grønt.

### Kategori 3 – Pris kr. 208,-

- Helstegt oksemørbrad m. stegte kartofler, ovnbagte rodfrugter og svampesauce.

### Valgfri kartoffel:

- Rösti.
- Hvide kartofler.
- Små ristede kartofler.
- Flødekartofler m. urter.



## DESSERT

### Kategori 1 – Pris kr. 65,-

- Hjemmelavet is med frugtsauce.
- Citron- eller ananasfromage.
- Fløderand med kirsebærsauce.

### Kategori 2 – Pris kr. 78,-

- Frugtsalat m. råcreme.
- Ostelagkage med kirsebær.
- 2 slags hjemmelavet is med frugtsauce.
- Pandekager m. appelsinsauce og is.

### Kategori 3 – Pris kr. 92,-

- Rubinsteinkage
- Syltet pære med lun chokoladesauce og vaniljeparfait.
- Dessertkavalkade: 3 forskellige slags hjemmelavet is m. frugtpuré og Verdenskortets chokoladecake (min. 25 kuverter).
- Kagebord (5 - 6 slags kager).

## KAFFE

- Efterfølgende kaffe /the pr. kuvert ..... **35,-**
- Efterfølgende kaffe /the m. hjemmebagte småkager pr. kuvert ..... **44,-**
- Efterfølgende kaffe /the m. hjemmebagte småkager og kransekager pr. kuvert ..... **58,-**
- Cognac, Cointreau, Baileys ..... **40,-**
- Portvin, Sherry, Likør, Snaps ..... **30,-**

## NATMAD - Pris kr. 72,-

- Klar suppe m. kød- og melboller og flutes.
- Aspargessuppe m. kødboller og flutes.
- Pølser med brød/hotdogs m. røde kogte pølser (Stegte pølser: 76,-)
- Pålægs- og ostefad m. lune hjemmebagte boller (76,-)
- 2 Tarteletter med høns i asparges.
- Æggekage med sprød bacon, rødbeder, sennep og rugbrød.
- Hjemmelavede frikadeller og kartoffelsalat m. rødbeder og rugbrød.
- Sandwich m. 3 forskellige slags fyld.
- Biksemad m. rødbeder, spejlæg og rugbrød.

## BRUNCH / BUFFET

- Græsk yoghurt m. ristede nødder og syltet frugt.
- Scrambled eggs og brunch pølser.
- Pålægsfad ( 3 slags) m. diverse tilbehør.
- Hjemmelavet lun leverpostej m. bacon, champignon og rødbeder.
- Ostefad m. druer.
- 2 slags marmelade.
- 2 slags rugbrød.
- Lune hjemmebagte boller.
- Juice.
- Kaffe / The.

### Varighed 3 timer

Pris pr. kuvert ..... **kr. 178,-**

### Tilkøb:

Amerikanske pandekager m. ahornsirup: ... **kr. 16,-**

## BRUNCH LUKSUS / BUFFET

- Græsk yoghurt m. ristede nødder og syltet frugt.
- Scrambled eggs og brunch pølser.
- Varmrøget laks m. dressing flutes.
- Pålægsfad ( 3 slags) m. diverse tilbehør.
- Hjemmelavet lun leverpostej m. bacon, champignon og rødbeder.
- Ostefad m. druer.
- 2 slags marmelade.
- 2 slags rugbrød.
- Lune hjemmebagte boller.
- Amerikanske pandekager m. ahornsirup.
- Juice.
- Kaffe / The.

### Varighed 4 timer

Pris pr. kuvert ..... **kr. 215,-**

## FROKOST / BUFFET

- Marineret sild m. hjemmelavet karrysalat.
- Varmrøget laks m. dressing og flutes eller fiskefilet m. citron og remoulade.
- Tartelet m. høns i asparges.
- Ribbensteg el. kamsteg m. rødkål og agurkesalat.
- Ostefad m. druer.
- 2 slags rugbrød.

### Varighed 3 timer

Pris pr. kuvert ..... **kr. 178,-**

## FROKOST LUKSUS / BUFFET

- Marineret sild m. hjemmelavet karrysalat
- Varmrøget laks m. asparges eller fiskefilet m. citron og remoulade.
- Frikadeller el. mørbradgryde.
- Tartelet m. høns i asparges.
- Hjemmelavet lun leverpostej m. bacon, champignon og rødbeder.
- Ribbensteg el. kamsteg m. rødkål og agurkesalat.
- Ostefad m. syltede nødder, marmelade, druer og peberfrugt.
- 2 slags rugbrød.
- Lune hjemmebagte boller.

### Varighed 4 timer

Pris pr. kuvert ..... **kr. 256,-**

**ØNSKES BORDENE VED BRUNCH OG FROKOST  
FESTDÆKKET MED DUG, LYS, BLOMSTER OG OPSAT  
SERVIET, TILLÆGGES KR. 15,- PR. KUVERT.**

**MAD UD AF  
HUSET**  
TLF. 98 54 61 32

Mere info på  
[www.verdenskortet.dk](http://www.verdenskortet.dk)

### BEMÆRK:

Arrangement m. 2 retter + kaffe: 6 timer – Efterfølgende påbegyndt time kr. 400,-  
Arrangement m. 3 retter + kaffe + natmad: 8 ½ time – Efterfølgende påbegyndt ½ time kr. 400,-

Bordservering + 15 pr. kuvert

Børn 2-6 år samt afbudskvoter 1-3 dage før fest ½ pris af kuvertpris.  
Afbud på dagen fuld kuvertpris.

Endeligt antal kuverter oplyses senest en uge før.

Gebyr opkræves ved reservering af festdato, hvis der bliver ny forespørgsel på samme dato.

Ved konfirmation betales gebyr ved reservation.

Betaling på dagen. (Kun kontant el. Visa Dankort)