

Forretter

Seranoskinke m. melon, rød pesto og rustik brød.	60,00 kr.
Skal m. høns og aspargesstuvning	60,00 kr.
Torskefad m. salat, muslinger, rejer osv.	65,00 kr.
Rejecocktail	60,00 kr.
Stuvet spinat m. røget laks	60,00 kr.
Lakseroulade m. ørredmousse, asparges og grøn sauce	70,00 kr.
Sprøde butterdejsbunde i to lag . fisk, salat og dilledressin	65,00 kr.
Baconviklet fiskemedaljon lagt på ingefærurter	75,00 kr.
Limfjordsmuslinger i hvidvin og krydderurter dertil toast melba	75,00 kr.
Tapas tallerken: ristet havkat, marinerede rejer, tortilla m/ krydderost og laks, serano m/melon, carpaccio salat-dip, hjemmebagt alm. brød	95,00 kr.

Stegeretter

Flæskesteg m. hvide-og brune kartofler, rødkål, chips surt og brun sauce	150,00 kr.
Hamburgerryg/sprængt kam m. friske grøntsager, hvide kartofler og sauce	145,00 kr.
Oksesteg m. sauterede rodfrugter, hvide kartofler og stegsauce	150,00 kr.
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat, tyttebær, gulerødder, hvide- og brune kartofler	160,00 kr.
Rosastegt kalvefilet m. spinat fyldt kartoffelroulade, gulerods timbale, salat, ristede kartofler og rødvinssauce	175,00 kr.
Helstegt oksemørbrad m. løgmarmelade, halv tomat m. tzatziki, salat, krydderstegte kartofler og pebersauce	225,00 kr.

Desserter

Div. fromager, fløderand eller tærter	55,00 kr.
Jordbær trifli (sæson)	65,00 kr.
Rubinsteinke	65,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islagkage	65,00 kr.
Desserttallerken med udvalg af kage, is, frugt m.m.	80,00 kr.
Consommé af bær med flødeis	70,00 kr.
Dessert og kagebord (min. 30 kuverter)	110,00 kr.

Natmad

Supper (eks. kartoffel/porre –gullasch – karrysuppe – asparges)	65,00 kr.
Pølsebord m. lune grovbrød	78,00 kr.
Hotdog (ta' selv)	60,00 kr.
Hjemmebagte boller med lun leverpostej, ostefad og 2 slags hjemmelavet marmelade.	60,00 kr.

Kaffe

Kaffe, the	28,00 kr.
Hjemmebagt kringle	30,00 kr.
Lagkage	38,00 kr.
Småkager (tre slags)	30,00 kr.
Kransekage	35,00 kr.

Vin, øl & vand

Hvidvin, Riders Hill, Chardonnay	210,00 kr.
Rødvin, Riders Hill, Shiraz	210,00 kr.
Dessertvin, Voüilet	35,00 kr.
Velkomstdrink, Asti	35,00 kr.
Øl	35,00 kr.
Vand	30,00 kr.

Brunch

Røræg med bacon og brunch pølser, tortilla med krydderost og laks, glas med skyr og müsli, 3 slags pålæg, pandekager med sir- up, ostefad, skåret frugt, 2 slags hjemmelavet marmelade, hjemmebagt blåbærkage med rørt creme fraiche. Rugbrød, franskbrød og rundstykker.

Hertil serveres kaffe, the, juice og mælk.
Evt. tilkøb af velkomstdrink; hvidvin og hyldeblomst.
Merpris 25 kr.

Brunch serveres kun fra kl. 10.30 til 13.00

Pris kr. 210,- pr. person.

Konfirmationsbuffet

(serveres kun til konfirmation)

Rejecocktail m. brød og dressing
Tarteletter m. hønsekød og asparges

Oksefilet
Flæskesteg
Kyllingebryst

Flødekartofler
Små krydder-kartofler

Bearnaisesauce
Brun sauce

Forskellige slags salater, dressing og brød

3 slags is og kransekage , hertil serveres kaffe og the.

Natmad: vælg mellem pizza, sandwich eller hotdog

Pris for buffet inkl. en velkomstdrink: 358 kr. / hvis alt inkluderet: 535,-

Spansk inspireret buffet

Indbagt laks med skaldyrssauce og ruccola pesto
 Rejer i hvidløg og chilli
 Ruccolasalat med vagtelæg og røget andebryst
 Kylling i tomatssauce m/krebs
 Confit af svinemørbrad m/appelsin-eddikesauce
 Saltekartofler
 Stegekartofler m/stærk sauce
 Salat m/manchego ost og croutoner
 Brød m/serano & grøn peber

Pris kr. 228 pr. person

Tapas fest

Vi har ladet os inspirere af det uformelle sydlandske køkken med mange små lækre retter. Retterne serveres på rund plade lagt midt på bordet -man bestemmer selv hvad og hvor meget man vil have.

Meget anderledes og super hyggelig med mange forskellige retter til både forret-hovedret og dessert.

VELKOMSTDRINK:
 Asti Spumante

FORRET:
 Tørret skinke-laks-hummerhaler-tzatziki-aioli-humus-guacamole og meget andet. Hertil flere varianter af brød.

HVIDVIN:
 Purato (økologisk vin fra Sicilien)

HOVEDRET:
 Kalvemørbrad-langtidsstegt lammekølle-fyldt svinemørbrad-udvalg af salater-kartofler og div. Hertil tomatglace.

RØDVIN:
 Purato (økologisk vin fra Sicilien)

DESSERT:
 Hjemmelavet is på nødebund-fransk chokoladecake-ost-frugt-chokolade osv.

Middagen afsluttes med en kop kaffe til desserten samt cognac eller likør.

NATMAD:
 Valgfrit.

Pris incl. vin-øl og vand til dansen og natmad.

Pris kr. 798,- pr. person.

Frokostbuffet

SILDEFAD: Sild, hakket løg, æg, rødbeder og karri dressing
 Rødspættefilet m. remolade
 Tarteletter
 Mørbradbøffer
 Ribbensteg m. rødkål
 Frikadeller m. kartoffelsalat
 Grøn salat
 Brieost m. syltede nødder og tørret frugt
 Brød og smør

Pris kr. 228,- pr. person.

Eksempler på helaftensarrangement

1. Røget andebryst på sprød salat med persille pesto
 Sprængt kam med sauterede grøntsager, hvide kartofler og stegesovs smagt til med peberrod
 Hjemmelavet jordbæris lagkage
 Kaffe og kransekage
 Valgfrit natmad

Pris kr. 575,- pr. person.

2. Rygeostecreme med. røget laks og marineret fennikel
 Duét af unghane og svinemedaljon tilberedt med friske krydderurter
 Svampe, salat, kartoffelbåde og gorgonzolasauce
 Mangois på bund af karamel med hvid chokoladeslør
 Kaffe og kransekage
 Valgfrit natmad

Pris kr. 600,- pr. person.

3. Tapas tallerken med ristet havkat, marineret rejer, serrano med melon, carpaccio, salat, dip og hjemmebakket brød
 Oksefilet med svampe savoykål, broccoli timbaler, salat, små krydderkartofler, madeira sauce
 Kærnemælks panna cotta med hindbær og låg af rabarber
 Kaffe og kransekage
 Valgfrit natmad

Pris: 635 kr. pr. person

Helaftensarrangementet indeholder desuden:
 velkomstdrink
 1 glas dessertvin og øl, vand
 Øl, Vand og vin ad libitum under hele arrangementet.

Festen varer 8 timer, derefter beregnes 1000,- pr påbegyndt time.