

## Forretter

Seranoskinke m. melon, rød pesto og rustik brød	50,00 kr.
Skal m. høns og aspargesstuvning	50,00 kr.
Torskefad m. salat, muslinger, rejer osv.	55,00 kr.
Rejcocktail	50,00 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	55,00 kr.
Baconviklet fiskemedaljon lagt på ingefærurter	70,00 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	85,00 kr.

## Stegeretter

Flæskesteg m. hvide-og brune kartofler, rødkål, surt og brun sauce	135,00 kr.
Hamburgerryg/sprængt kam m. friske grøntsager, hvide kartofler og sauce	135,00 kr.
Oksesteg m. tre slags grøntsager, hvide kartofler	140,00 kr.
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat, tyttebær, gulerødder, hvide- og brune kartofler	145,00 kr.
Orangemarineret kam m. sauteret grønt, salat og orangesauce	145,00 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	208,00 kr.

## Desserter

Div. fromager, fløderand eller tærter	50,00 kr.
Jordbær truffi (sæson)	60,00 kr.
Rubinsteinkage	50,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islakgake	55,00 kr.
Desserttallerken med udvalg af kage, is, frugt m.m.	75,00 kr.
Consommé af bær med flødeis	60,00 kr.
Dessert og kagebord (min. 30 kuverter)	78,00 kr.

## Kaffe

Kaffe, the	25,00 kr.
Hjemmebagt kringle	25,00 kr.
Chokolade muffin	25,00 kr.
Lagkage	30,00 kr.
Småkager (tre slags)	20,00 kr.
Kransekage	30,00 kr.

## Vin, øl & vand

Hvidvin, Riders Hill, Chardonnay	198,00 kr.
Rødvin, Riders Hill, Shiraz	198,00 kr.
Dessertvin, Voület	25,00 kr.
Velkomstdrink, Asti	25,00 kr.
Øl	32,00 kr.
Vand	27,00 kr.

## Brunch

Røræg med bacon og brunch pølser, tortilla med krydderost og laks, glas med skyr og müsli, udvalg af italienske pølser, pandekager med sirup, ostefad, skåret frugt, 2 slags hjemmelavet marmelade, hjemmebagt blåbærkage med rørt creme fraiche. Rugbrød og nybagte grovbrød.

Hertil serveres kaffe, the, juice og mælk.

Evt. tilkøb af velkomstdrink; hvidvin og hyldeblomst.

Merpris 25,00 kr.

Brunch serveres kun fra kl. 10.30 til 13.00

Pris kr. 208,- pr. person.

## Natmad

Supper (eks. kartoffel/porre – gullasch – karrysuppe – asparges)	50,00 kr.
Pølsebord m. lune grovbrød	68,00 kr.
Hotdog (ta' selv)	50,00 kr.
Hjemmebagte boller med lun leverpostej, ostefad og 2 slags hjemmelavet marmelade	55,00 kr.

## Frokostbuffet

SILDEFAD: Sild, hakket løg, æg, rødbeder og karry dressing  
 Rødspættefilet m. remolade  
 Tarteletter  
 Mørbradbøffer  
 2 slags salater  
 Frikadeller m. kartoffelsalat  
 Grønsagstærte  
 Brød og smør

Pris kr. 198,- pr. person.

## Italiensk inspireret buffet

Skaldyrs-salat  
 Helstegt marineret laks  
 Italiensk krydrede frikadeller  
 Oxruller i tomatsoUCE  
 Pastasalat med kalkun  
 Løgssalat med ansjos og oliven  
 Grøn salat med jordbær og parmesan  
 Tomatsalat  
 Kartoffelsalat med tomater og pesto  
 Kartoffel-lasagne  
 Tzatziki – oliven tapenade – humus  
 Bruschetta med tomat og ost  
 Focciabrød

Pris: 208 kr. pr. person.

## Eksempler på helaftensarrangementer

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

Pris kr. 525,- pr. person.

2. Skaldyrssalat på salat vendt i balsamico  
 Duét af perlehøne 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. 550,- pr. person.

3. Tapas tallerken: ristet havkat, marinerede rejer, tortilla  
 m/ krydderost og laks, serano m/melon. carpaccio salat-dip,  
 hjemmebagt alm. brød  
 Oksefilet med svampe savoykål, broccoli timbaler, salat,  
 små krydderkartofler, madeira sauce  
 Bærsymfoni med vanille is  
 Kaffe og kransekage  
 Valgfrit natmad

Pris kr. 600,- pr. person

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

## 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

Buffet inkl. en velkomstdrink

Pris 348,- kr. 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. 748,- pr. person.