

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.	60,00 kr.
Rejecocktail	60,00 kr.
Stuvet spinat m. røget laks	60,00 kr.
Lakseroulade m. ørredmousse, asparges og grøn sauce	70,00 kr.
Sprøde buttedejsbunde i to lag . fisk, salat og dilledressing	65,00 kr.
Baconviklet fiskemedaljon lagt på ingefærurter	70,00 kr.
Fisketallerken: Tartar af røget laks, ørredsouffle og dampet torsk. Servere med salat og soltørrede tomater samt dilledressing og brød.	75,00 kr.
Tapas tallerken: ristet havkat, marinerede rejer, serano m/melon, carpaccio salat-dip, hjemmebagt alm. brød	90,00 kr.

Stegeretter

Flæskesteg m. hvide-og brune kartofler, rødkål, surt og brun sauce	140,00 kr.
Hamburgerryg/sprængt kam m. friske grøntsager, hvide kartofler og sauce	140,00 kr.
Oksesteg m. tre slags grøntsager, hvide kartofler	148,00 kr.
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat, tyttebær, gulerødder, hvide- og brune kartofler	155,00 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	225,00 kr.

Desserter

Div. fromager, fløderand eller tærter	50,00 kr.
Jordbær trifli (sæson)	65,00 kr.
Rubinsteinkage	60,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islakage	60,00 kr.
Desserttallerken med udvalg af kage, is, frugt m.m.	75,00 kr.
Consommé af bær med flødeis	65,00 kr.
Dessert og kagebord (min. 30 kuverter)	100,00 kr.

Natmad

Supper (eks. kartoffel/porre -gullasch - karrysuppe - asparges)	60,00 kr.
Pølsebord m. lune grovbrød	75,00 kr.
Hotdog (ta' selv)	55,00 kr.
Hjemmebagte boller med lun leverpostej, ostefad og to slags hjemmelavet marmelade	60,00 kr.

Kaffe

Kaffe, the	28,00 kr.
Hjemmebagt kringle	25,00 kr.
Lagkage	35,00 kr.
Småkager (tre slags)	25,00 kr.
Kransekage	35,00 kr.

Vin, øl & vand

Hvidvin, Riders Hill, Chardonnay	208,00 kr.
Rødvin, Riders Hill, Shiraz	208,00 kr.
Dessertvin, Voüilet	30,00 kr.
Velkomstdrink, Asti	30,00 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, udvalg af italienske pølser, pandekager med sirup, ostefad, skåret frugt, 2 slags hjemmelavet marmelade, hjemmebagt blåbærkage med rørt creme fraiche. Rugbrød og nyebagte grovbrød.

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. 208,- pr. person.

Konfirmationsbuffet

(serveres kun til konfirmation)

Rejecocktail på fad
Tarteletter m. hønsekød og asparges

Oksefilet
Flæskesteg
Kyllingebryst

Fløde kartofler
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: 348 kr.

Spansk inspireret buffet

Indbagt laks med skaldyrssauce og ruccola pesto
 Rejer i hvidløg og chilli
 Ruccolasalat med vagtelæg og røget andebryst
 Kylling i tomatsauce 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 nøddebund-fransk chokoladekage-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. 778,- pr. person

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. 208,- 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 jordbær islagkage

Kaffe og kransekage

Valgfrit natmad

Pris kr. 570,- 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. 590,- pr. person.

3. Tapas tallerken med ristet havkat, marineret rejer, serrano med melon, carpaccio, salat, dip og hjemmebak brød

Oksefilet med svampe savoykål, broccoli timbaler, salat, små krydderkartofler madeira sauce

Bærsymfoni med vanille is

Kaffe og kransekage

Valgfrit natmad

Pris kr. 630,- 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.