

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.
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.
Fisketallerken med lakse paté, torsk i karry dressing og marinerede rejer.	70,00 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.
Langtidsstegt kalvefilet m. spinat fyldt kartoffelroulade, gulerods timbale, salat, ristede kartofler og rødvinssauce	175,00 kr.
Sprængt unghanebryst m. Blomkålsalat, smørvendte gulerøder, petit kartofler og estragonsauce	170,00 kr.
Helstegt oksemørbrad m. løgmarmelade, halv tomat m. tzatziki, salat, krydderstegte kartofler og pebersauce	225,00 kr.

Desserter

Div. fromager	58,00 kr.
Jordbær trifli (sæson)	65,00 kr.
Rubinsteinkage	65,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islakage	70,00 kr.
Desserttallerken med udvalg af kage, is, frugt m.m.	80,00 kr.
Consommé af bær med flødeis	70,00 kr.
Dessert bord: 2 slags hjemmebakke kager, is og trifli	100,00 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.
Hjemmebakke boller med lun leverpostej, ostefad og 2 slags hjemmelavet marmelade.	60,00 kr.
Sandwich m. forsk. fyld	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, 2 slags pålæg, hønsesalat, pandekager med sirup, ostefad, skåret frugt, 2 slags hjemmelavet marmelade, hjemmebakke hindbærkage med rørt creme fraiche. Rugbrød, franskbrød og hjemmebakke hvedestykker.

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

Brunch serveres kun fra kl. 10.30 og lokalet forlades kl. 15.30

Pris kr. 220,- 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 tomat sauce 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

Frokostbuffet

1. SILDEFAD: Sild, hakket løg, æg, rødbeder og karry 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.

2. Rødspættefilet
 Røget laks med stuvet spinat
 2 slags grøntsagstærter
 Tarteletter
 Oxfilet med fl.kartofler
 Mørbradbøf A 'la' creme
 2 salater
 Brieost med syltede nødder og tørret frugt

Pris kr. 238,- pr. person.

3. Laksepate` med grøn sauce
 Seranoskinke med vanilje-marineret mango
 Grøn salat med jordbær og parmesan
 Hjertesalat med appelsin-rødløg og saltede nødder
 Kyllingeroulade med spinatfyld
 chilimarineret oksefilet
 Kartoffelgratin med ost
 Kartoffelsalat med urter og rødløg
 Tzatziki
 Hjemmebagt foccaciabrød

Pris kr. 268,- 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, tortilla med krydderost og laks, serrano med melon, carpaccio, salat, dip og hjemmebagt 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.