

Forretter

Suppe af persillerod m. torsk og grøn olie	65,00 kr.
Skal m. høns og aspargesstuvning	60,00 kr.
Torskefad m. salat, muslinger, rejer osv.	65,00 kr.
Røget Laks med rygeostcreme	65,00 kr.
Lakseroulade m. ørredmousse, asparges og grøn sauce	75,00 kr.
Sprøde butterdejsbunde i to lag . fisk, salat og dilldressing	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	155,00
kr. Hamburgerryg/sprængt kam m. sauterede rodfrugter, hvide kartofler og sauce	160,00 kr.
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat, tyttebær, gulerødder, hvide- og brune kartofler	165,00 kr.
Langtidsstegt kalvefilet m. spinat fyldt kartoffelroulade, gulerods timbale, salat, ristede kartofler og rødvinssauce	180,00 kr.
Sprængt unghanebryst m. Blomkålsalat, smørvendte gulerødder, petit kartofler og estragonsauce	170,00 kr.
Helstegt oksemørbrad m. løgmarmelade, halv tomat m. tzatziki, salat, krydderstegte kartofler og pebersauce	240,00 kr.

Desserter

Div. fromager	60,00 kr.
Jordbær trifli (sæson)	65,00 kr.
Rubinsteinkage	70,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islagkage	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 hjemmebakte kager, is og trifli	100,00 kr.

Natmad

Supper (eks. kartoffel/porre –gullasch – karrysuppe – asparges)	65,00 kr.
Pølsebord m. udvalg af pålæg m. tilbehør. Dertil rugbrød og lune grovbrød	78,00 kr.
Hotdog (ta' selv)	60,00 kr.
Hjemmebakte boller med lun leverpostej, ost og 2 slags pålæg	65,00 kr.
Sandwich m. forsk. fyld	60,00 kr.

Kaffe

Kaffe, the	30,00 kr.
Hjemmebagt kringle	35,00 kr.
Lagkage	40,00 kr.
Småkager (tre slags)	35,00 kr.
Kransekage	40,00 kr.

Vin, øl & vand

Hvidvin, Riders Hill, Chardonnay	248,00 kr.
Rødvin, Riders Hill, Shiraz	248,00 kr.
Dessertvin, Voüilet	40,00 kr.
Velkomstdrink, Asti	40,00 kr.
Øl	40,00 kr.
Vand	35,00 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, hjemmebakt hindbærkage med rørt creme fraiche. Rugbrød, franskbrød og hjemmebakte boller.

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. 225,- 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

Brownie med vanilie is og kransekage, hertil serveres kaffe og the

Natmad: vælg mellem pizza, sandwich eller hotdog

Pris for buffet inkl. en velkomstdrink: 370 kr. / hvis alt inkluderet: 550.-

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. 260 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. 235,- pr. person.

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

Pris kr. 245,- 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. 275,- 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 is lagkage
 Kaffe og kransekage
 Valgfrit natmad
 Pris kr. 600,- pr. person.
2. Rygeostcreme med. røget laks og marineret fennikel
 Langtidsstegt kalvefilet, sprøde rodfrugter, salat m. blomkål og parmesan
 krydderkartofler og Bearnaisesauce
 Mangois på bund af karamel med hvid chokoladeslør
 Kaffe og kransekage
 Valgfrit natmad
 Pris kr. 640,- 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 årstidens grønt, broccoli timbaler, salat, små
 krydderkartofler, madeira sauce
 Kærnemælks panna cotta med hindbær og låg af rabarber
 Kaffe og kransekage
 Valgfrit natmad
 Pris: 675 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 + forbrug