

## Forretter

Suppe af persillerod m. torsk og grøn olie	72,00 kr.
Skal m. høns og aspargesstuvning	66,00 kr.
Torskefad m. salat, muslinger, rejer osv.	72,00 kr.
Røget Laks med rygeostcreme	72,00 kr.
Lakseroulade m. ørredmousse, asparges og grøn sauce	83,00 kr.
Sprøde butterdejsbunde i to lag . fisk, salat og dilledressin	72,00 kr.
Baconviklet fiskemedaljon lagt på ingefærurter	83,00 kr.
Fisketallerken med lakse paté, torsk i karry dressing og marinerede rejer.	77,00 kr.

## Stegeretter

Flæskesteg m. hvide-og brune kartofler, rødkål, chips surt og brun sauce	170,00 kr.
Hamburgerryg/sprængt kam m. sorteret rodfrugter, hvide kartofler og sauce	176,00 kr.
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat, tyttebær, gulerødder, hvide- og brune kartofler	182,00 kr.
Langtidsstegt kalvefilet m. spinat fyldt kartoffelroulade, gulerods timbale, salat, ristede kartofler og rødvinssauce	198,00 kr.
Sprængt unghanebryst m. Blomkålsalat, smørvendte gulerødder, petit kartofler og estragonsauce	187,00 kr.
Helstegt oksemørbrad m. løgmarmelade, halv tomat m. tzatziki, salat, krydderstegte kartofler og pebersauce	264,00 kr.

## Desserter

Div. fromager	66,00 kr.
Jordbær trifli (sæson)	72,00 kr.
Rubinsteinkage	77,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islakgage	77,00 kr.
Desserttallerken med udvalg af kage, is, frugt m.m.	88,00 kr.
Consommé af bær med flødeis	77,00 kr.
Dessert bord: 2 slags hjemmebagte kager, is og trifli	110,00 kr.

## Natmad

Supper (eks. kartoffel/porre –gullasch – karrysuppe – asparges)	72,00 kr.
Pølseborg m. Udvalg af pålæg + tilbehør m. Rugbrød og lune grovbrød	86,00 kr.
Hotdog (ta' selv)	66,00 kr.
Hjemmebagte boller med lun leverpostej, ost og 2 slags pålæg	72,00 kr.
Sandwich m. forsk. fyld	66,00 kr.

## Kaffe

Kaffe, the	33,00 kr.
Hjemmebagt kringle	39,00 kr.
Lagkage	44,00 kr.
Småkager (tre slags)	39,00 kr.
Kransekage	44,00 kr.

## Vin, øl & vand

Hvidvin, Riders Hill, Chardonnay	273,00 kr.
Rødvin, Riders Hill, Shiraz	273,00 kr.
Dessertvin, Voüilet	44,00 kr.
Velkomstdrink, Asti	44,00 kr.
Øl	44,00 kr.
Vand	39,00 kr.

## Brunch

Røræg med bacon og brunch pølser, tortilla med krydderost og laks, glas med skyr og müsli, 2 slags pålæg, hønsealat, pandekager med sirup, ostefad, skåret frugt, 2 slags hjemmelavet marmelade, hjemmebagt hindbærkage med rørt creme fraiche. Rugbrød, franskbrød og hjemmebagte boller.

Hertil serveres kaffe, the, juice og mælk.  
Evt. tilkøb af velkomstdrink; hvidvin og hyldeblomst.  
Merpris 28 kr.

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

Pris kr. 248,- 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: 407 kr. / hvis alt inkluderet: 605,-

## 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. 286 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. 259,- 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. 270,- 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. 303,- 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
2. Rygeostcreme med. røget laks og marineret fennikel  
 Langtidsstegt kalvefilet, sprøde rodfrugter, salat m. blomkål og parmesan  
 Mangois på bund af karamel med hvid chokoladeslør  
 Kaffe og kransekage  
 Valgfrit natmad
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 kr. 660,- pr. person.

Pris kr. 705,- pr. person.

Pris: 743 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