

Forretter

Tapas tallerken	118,00 kr.
Skal m. høns og aspargesstuvning	75,00 kr.
Torskefad m. salat, muslinger, rejer osv.	79,00 kr.
Røget Laks med rygeostcreme	85,00 kr.
Lakseroulade m. ørredmousse, asparges og grøn sauce	89,00 kr.
Rejecocktail	98,00 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	180,00 kr.
Hamburgerryg/sprængt kam m. sauterede rodfrugter, hvide kartofler og sauce	186,00 kr.
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat, tyttebær, gulerødder, hvide- og brune kartofler	192,00 kr.
Langtidsstegt kalvefilet m. spinat fyldt kartoffelroulade, gulerøds timbale, salat, ristede kartofler og rødvinssauce	208,00 kr.
Svinekam stegt som vildt	182,00 kr.
Helstegt oksemørbrad m. løgmarmelade, halv tomat m. tzatziki, salat, krydderstegte kartofler og pebersauce	289,00 kr.

Desserter

Div. fromager	76,00 kr.
Jordbær trifli (sæson)	87,00 kr.
Rubinstekage	87,00 kr.
Hjemmelavet jordbær-islagkage	82,00 kr.
Desserttallerken med udvalg af kage, is, frugt m.m.	98,00 kr.
Dessert bord 2 slags hjemmebakte kager, is og trifli	120,00 kr.

Natmad

Supper (eks. kartoffel/porre-Gullasc-Karry-Asparges)	79,00 kr.
Pølseborg m. Udvalg af pålæg + tilbehør m. Rugbrød og lune grovbrød	96,00 kr.
Hotdog (ta' selv)	76,00 kr.
Hjemmebakte boller med lun leverpostej, ost og 2 slags pålæg	82,00 kr.
Sandwich m. forsk. fyld	66,00 kr.

Kaffe

Kaffe, the	33,00 kr.
Hjemmebakst kringle	49,00 kr.
Lagkage / Æblekage	49,00 kr.
Småkager (tre slags)	42,00 kr.
Kransekage	49,00 kr.
Frugttærte m. creme fraiche	79,00 kr.
Boller m. pålæg	65,00 kr.
Uspecificeret smørrebrød	50,00 kr.

Vin, øl & vand

Hvidvin, Riders Hill, Chardonnay	289,00 kr.
Rødvin, Riders Hill, Shiraz	289,00 kr.
Dessertvin, Voilet	44,00 kr.
Velkomstdrink, Asti	44,00 kr.
Øl	44,00 kr.
Vand	39,00 kr.

Mindesammenkomst

Buffet: hjemmebakte boller, 3 slags pålæg, 2 slags ost, kaffe + kage

Pris kr. 200,- pr. person

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, hjemmebakst 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 32,-

Brunch serveres kun fra kl. 10.30 og lokalet forlades kl. 15.30.
Pris kr. 268,- 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: 425,-/ hvis alt inkluderet: 625,-
max. 7 time

Aftens Buffet

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: 500,-/
hvis alt inkluderet: 745,-
max. 8 time

Frokostbuffet

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

Rødspættefilet m. remolade

Tarteletter

Marineret svinemørbrad a la creme

Ribbensteg m. rødkål

Frikadeller m. kartoffelsalat

Grøn salat

Brieost m. syltede nødder og tørret frugt

Brød og smør

Pris kr. 279,- pr. person

Alt inklusiv samt kaffe og kage max. 4,5 time — 485,00 kr.-
Med natmad max. 6,5 time — 635,00 kr.-

2. Rødspættefilet

Røget laks med stuvet spinat

2 slags grøntsagstærter

Tarteletter

Oksefilet med fl. kartofler

Marineret svinemørbrad a la creme

2 salater

Brieost med syltede nødder og tørret frugt

Pris kr. 295,- pr. person

Alt inklusiv samt kaffe og kage max. 4,5 time — 500,-
Med natmad max. 6,5 time — 650,-

3. Hotwings

Tarteletter

Små forårsvuller med dip

Røget laksetartar

Porretærte m. bacon

Svinerølade m. små st. kartofler og BBQ sauce

Tortilla med kylling og soltørret tomat

Grøn salat

Brød og smør

Pris kr. 345,- pr. person

Alt inklusiv samt kaffe og kage max. 4,5 time — 500,-
Med natmad max. 6,5 time — 695,-

Bryllup

Velkomstdrink

Forret

Tapastallerken med ristet havkat, marinerede rejer, tzatziki, tortilla med krydderost og laks, serano med melon, carpaccio, salat, dip og hjemmebagt brød.

Mellemret

Sorbet

Hovedret

Langtidsstegt kalvefilet med broccolitimbale, rødløgsmarmelade, salat m. æble, bulgur, blomkål og granatæble, dertil krydderkartofler og pebersauce.

Dessert

Mousse af hyldeblomst med låg af jordbær og mynte.

Natmad: Valgfrit

Ta selv kaffe med chokolade og kransekagefad.

Øl-vand og vin (husets) ad libitum.

Pris: 925,- pr. person
Festen varer 8 timer, derefter beregnes 1000,-
pr. påbegyndt time + forbrug.

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. 695,- pr. person.

2. Røget laks med rygeostcreme og marineret fennikel

Langtidsstegt kalvefilet, sprøde rodfrugter, salat m. blomkål og parmesan,

krydderkartofler og Bearnaisesauce

Jordbær islagkage

Kaffe og kransekage

Valgfrit natmad

Pris kr. 745,- 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, porre timbaler, salat, små

krydderkartofler, peber sauce

Kærnemælks panna cotta med hindbær og låg af rabarber gele

Kaffe og kransekage

Valgfrit natmad

Pris: 785,- 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.