

Mad ud af huset & selskabsmenuer

Når de holder fest her hos os, er prisen pr. kuvert inkl. lokale-leje, servering og opdækning med lys, standard blomster, duge og servietter, naturligvis efter deres ønsker.

Minimum 30 kuverter og max 50 kuverter i huset. Ud af huset minimum 10 kuverter. Så frem De ikke fandt hvad de søgte i menuen, er vi også altid villige til at sammensætte en menu efter deres ønsker. Husk at bestille senest 4 dage i forvejen.

Depositum for pr. varmekasse er 200,- kr. Beløbet tilbagebetales når kassen afleveres inden 7 dage. Ring gerne på 97311899 for bestilling.

Navn: _____

Dato: _____ Kl. _____

Adresse: _____

Telefonnr. _____

Antal _____

Buffet forslag

Forslag nr. 1

- Fiskefilet med remoulade & citron
- Koldrøget tun med pesto & pintjekerner
- Koldrøget laks med dampede asparges
- Varmrøget smørfisk med æggestand
- Indbagt torsk med dilledressing
- Skinkesteg med flødekartofler
- Oksestripløin med blandet salat & dressing
- Brød & smør

265 kr. pr. pers. i huset 245 kr. pr. pers. ud af huset

Forslag nr. 2

- Fiskefilet med remoulade & citron
- Koldrøget hellefisk med rævesauce
- Koldrøget laks med dampede asparges
- Varmrøget smørfisk med æggestand
- Lun leverpostej med bacon & champignon
- Lune fiskefrikadeller (små) med remoulade
- Brød & smør

245 kr. pr. pers. i huset 225 kr. pr. pers. ud af huset

Forslag nr. 3

- Fiskefilet med remoulade & citron
- Koldrøget laks med dampede asparges
- Varmrøget makrel med æggestand
- Kold roastbeef med peberrodssalat
- Skinkesteg med flødekartofler
- Brød & smør

225 kr. pr. pers. i huset 205 kr. pr. pers. ud af huset

Salater:

- Tomatsalat – mozzarella – rødløg – oliven
- Spidskålssalat – æbler – blåbær – saltede mandler – mormordressing
- Pastasalat – spinat – soltørret tomat – hvidløg – pesto
- Blomkålssalat – cherrytomat – bacon – peanuts – olie/eddikedressing
- Salat symfoni med 7 slags
- Coleslaw – spidskål – gulerødder – dressing
- Brocoolisalat – bacon – løg – dressing
- Rødkålssalat – mandariner – figner – granatæblekerner
- Årstidens blandet salat med dressing
- Pastasalat – bacon – gulerødder – forårsløg – peberfrugt – karrydressing

Saucer:

- Whisky sauce
- Rødvinsauce
- Svampesauce
- Sky sauce
- Persillesauce
- Hollandaisesauce
- Bearnaisesauce

Desserter:

- Tapaskager 2 slags
- Cheesecake med frugt gele
- Brownies med is & frugt
- Pandekager med is & frugt (2 stk.)
- Chokolademousse med flødeskum & bær

Natmad:

- Sliders med pulled pork, bbq & coleslaw kr. 45,-
- Pålægsbord, 3 slags pålæg, leverpostej & 1 slags fisk & brød kr. 55,-
- Fiskefrikadeller med pastasalat (2 små frikadeller pr. pers.) kr. 45,-
- Karrysuppe med porrer, rejer & brød kr. 45,-
- Små croissanter med rejesalat/laksesalat kr. 45,-
- Hotdog med røde pølser & tilbehør (1 stk.) kr. 45,-

Forretter:

- Koldrøget laks med sennepstecreme
- Rejesalat med tortillas chips
- Æbledampede muslinger
- Spinatroulade med røget laks
- Fiskesympfoni 3 slags fisk (tallerken anrettet + 15kr.)
- Fiskefilet med skaldyrsdressing & rejer
- Torskeanretning med skaldyrsdressing & rejer

Kødderter:

- Kalvemørbrad (+20 kr.)
- Skinkesteg med chili/vanilje
- Kalkuncuverter tomatmarineret
- Indbagt torsk med stuvet spinat
- Pocheret laksefilet (sousvide)
- BBQ marineret grillkøller
- Kamsteg hvidløgsmarineret
- Marinerede hotwings
- Pankostegt torsk (kun i huset)

Kartofler:

- Pommés risolleés
- Flødekartofler
- Pommés frites
- Bagte bådkartofler med krydderier
- Hvide kartofler
- Kartoffeltærte
- Små kartofler med dild

Kombiner din egen fiskeanretning

Pyntet med div. Salat & grønt, incl. Brød & smør, min. 10 kuverter

- Marineret sild med karrysalat
 - Fiskefilet med remoulade & citron
 - Rejer med mayonnaise
 - Gravad laks med dilddressing
 - Gravad hellefisk med dilddressing
 - Koldrøget laks med dampede asparges
 - Koldrøget hellefisk med dilddressing
 - Koldrøget tun med pesto & pintjekerner
 - Koldrøget torsk med pesto
 - Varmrøget smørfisk med æggestand
 - Varmrøget makrel med æggestand
 - Røget ål med æggestand
 - Varmrøget ørred med mayonnaise
 - Varmrøgede rejer med mayonnaise
 - Varmrøget laks med æggestand
 - Varmrøget hellefisk med dressing
 - Rejesalat
 - Skaldyrssalat
 - Torskesalat
 - Laksesalat
 - Kold torskeanretning
 - Pandekager med rejefyld
 - Pandekager med torskefyld
 - Pandekager med laksefyld
 - Indbagt laks med dressing
 - Indbagt torsk med dressing
 - Tigerrejer i hvidløgsolie
 - Krebsehaler med dressing
 - Rejemousse med dressing
 - Tunmousse med dressing
 - Laksemousse med dressing
 - Lakseroulade med dressing
 - Varm torsk med Serano skinke
 - Lune fiskefrikadeller med remoulade
- 4 retter kr. 175 – 6 retter kr. 225 – 8 retter 265,-
Prisen er pr. person.

Fiskekagemand/kone

- Lille kagemand/kone (6-8 pers) kr. 595,-
- Stor kagemand/kone (10-12 pers) kr. 795,-
- Hel plade (14-16 pers) kr. 995,-

Tapas

- Normal tapas (kokken bestemmer) 2 pers. kr. 279,-

Smørrebrød

- Uspecificeret smørrebrød uden fisk kr. 40,-
- Uspecificeret smørrebrød med fisk kr. 45,-
- Specificeret smørrebrød
 - Røget ål med æggestand kr. 50,-
 - Gravad laks med dilddressing kr. 50,-
 - Koldrøget laks med dampede asparges kr. 50,-
 - Fiskefilet med remoulade & citron kr. 45,-
 - Roastbeef med remoulade kr. 45,-
 - Oksebryst med peberrodssalat kr. 45,-
 - Steg med rødkål kr. 45,-
 - Hamburgerryg med italiensk salat kr. 45,-
 - Rullepølse med sky & løg kr. 45,-
 - Spegepølse med ristede løg kr. 45,-
 - Æg & rejer kr. 50,-
 - Mild ost (franskbrød) kr. 50,-
 - Brie (franskbrød) kr. 50,-

Eftermiddags kage/kaffe

- Kaffe med lagkage kr. 85,-

Kaffe med lagkage & boller (smør) kr. 110,-

Selskabsmenu

Vælg 2 forretter – 2 slags kød – 1 slags sauce – 2 slags kartofler – 2 salater – 1 slags dessert (kaffe/the er inkl. ved arrangement i huset)

I huset kr. pr. pers. 425,-

Ud af huset kr. pr. pers. 350,-

Vælg 3 forretter – 3 slags kød – 2 slags sauce – 3 slags kartofler – 3 salater – 2 slags dessert (kaffe/the er inkl. ved arrangement i huset)

I huset kr. pr. pers. 525,-

Ud af huset kr. pr. pers. 475,-

Ved bestillinger under 30 kuverter er der et tillæg på kr. 25,- pr. person

Endelige antal senest 7 dage før arrangementet afholdelse.

Tillæg for allergiker samt vegetarer.

Tillæg for individuelle anretninger

Drikkevarer efter forbrug

Børn under 12 år - ½ pris pr. person på menuen

Ved afholdelse i huset er prisen inkl.

- Opdækning med duge, servietter & blomster
- Servering
- Kaffe/the

Drikkevarer (ifbm. Selskaber i huset)

Velkomstdrink 51,-

- Uvello Dolce
- Asti

Sodavand 41,- / 54,-

- Coca Cola
- Fanta
- Coca Cola Zero
- Sprite Zero
- Schweppes lemon

Fadøl

- Carlsberg Pilsner 44,- / 71,-
- Carlsberg 1883 49,- / 75,-
- Grimberg Double Ambrée 52,- / 75,-
- Kronenbourg 1664 Blance 52,- / 75,-
- Brooklyn Special Effects (alkoholfri) 49,- / 75,-

Saft, flere slags 46,-

Ramlösa med brus & citrus 40,-

Hvidvin

- Fortant Chardonnay, Frankrig 199,-
- Zohrer Sand 1- Riesling 249,-
- Vouvray Chenin Blanch, Frankrig 239,-

Rosé

- Le Rosé Bleu For havet 199,-
- Rosé d'Anjou, Frankrig 219,-

Rødvin

- Fortant Merlot, Frankrig 189,-
- LZ – Rioja 285,-
- Ripasso Valpolicella, Italien 335,-