

## INDHOLD MENU BROCHURE

- Side 2. Festarrangement 5 timer - pris m.m.
- Side 3. Festarrangement 7 timer - pris m.m.
- Side 4. Diverse priser – Afregning efter forbrug
- Side 5. Diverse tilkøbsmuligheder
- Side 6. Valgmulighed 3 retters menu - **December, Januar, Februar**
- Side 7. Buffet med serveret forret - **December, Januar, Februar**
- Side 8. Valgmulighed 3 retters menu - **Marts, April, Maj**
- Side 9. Buffet med serveret forret - **Marts, April, Maj**
- Side 10. Valgmulighed 3 retters menu - **Juni, Juli, August**
- Side 11. Buffet med serveret forret - **Juni, Juli, August**
- Side 12. Valgmulighed 3 retters menu - **September, Oktober, November**
- Side 13. Buffet med serveret forret – **September, Oktober, November**
- Side 14. Brunchbuffet
- Side 15. Børnemenue

Hans Tausens Alle 2 - DK-8800 Viborg - Tlf. +45 86 61 02 22  
Reception@golfhotelviborg.dk - [www.golfhotelviborg.dk](http://www.golfhotelviborg.dk)  
Sparekassen Danmark - Konto nr. 9070-2075097991 - Swiftkode VRAADK21  
IBAN DK4692172075097991 - CVR-nr. 16218707 - AS-reg.nr. 209937

# KOMPLET FESTARRANGEMENT 5 TIMER FRA VELKOMSTDRINK

---

## Arrangementet inkluderer følgende

### Velkomst

Cava Dibon, Demi Sec, Spanien  
& nøddeblanding

### 3 retters menu

Vælg frit mellem vores menu  
**samme menu til hele selskabet**  
1 ret fra hver af grupperne forret, hovedret & dessert

### Eller

### Buffet med serveret forret

### Drikkevarer Ad libitum

Økologisk Altopiano Bianco, Italien  
Økologisk Altopiano Rosso, Italien  
Moscatel, Vittore, Spanien  
Øl & sodavand

### Kaffe/the & kransekage fra buffet

Pris pr. person **kr. 995,00**  
Ved buffet minimum 20 voksne betalende  
Ved 3 retters menu minimum 15 voksne betalende

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer  
samt **kr. 525,00** pr. påbegyndt tjenertime

Børn fra 3-11 år spiser med for ½ pris  
Her kan også vælges fra børnemenue - se side 15

Nævnte priser er inkl. moms, betjening, opdækning & blomster

# KOMPLET FESTARRANGEMENT 7 TIMER FRA VELKOMSTDRINK

---

## Arrangementet inkluderer følgende

### Velkomst

Cava Dibon, Demi Sec, Spanien  
& nøddeblanding

### 3 retters menu

Vælg frit mellem vores menu  
**samme menu til hele selskabet**  
1 ret fra hver af grupperne forret, hovedret & dessert

### Eller

### Buffet med serveret forret

### Drikkevarer Ad libitum

Økologisk Altopiano Bianco, Italien  
Økologisk Altopiano Rosso, Italien  
Moscatel, Vittore, Spanien  
Øl & sodavand

### Kaffe/the & kransekage fra buffet

### Fri Bar

Fadøl/pilsner, blandet sodavand samt middagens vine

### Natmad

Udvalg af charcuteri  
Pølser, skinke & oste med syltet grønt, tapenade & pesto – hertil brød & smør

(Natmad serveres senest kl. 02.00)

Pris pr. person **kr. 1295,00**

Ved buffet minimum 20 voksne betalende  
Ved 3 retters menu minimum 15 voksne betalende

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer  
samt **kr. 525,00** pr. påbegyndt tjenertime

Børn fra 3–11 år spiser med for ½ pris  
Her kan også vælges fra børnemenue - se side 15

Nævnte priser er inkl. moms, betjening, opdækning & blomster

## DIVERSE PRISER

### VED ØNSKE OM AFREGNING EFTER FORBRUG

---

<b>Aperitif &amp; nøddeblanding</b> Cava Dibon, Demi Sec, Spanien	Pris pr. person kr. 98,00
<b>3 retters menu</b> I 5 timer ved minimum 15 voksne betalende	Pris pr. person kr. 595,00
<b>Buffet med serveret forret</b> I 5 timer ved minimum 20 voksne betalende	Pris pr. person kr. 595,00
<b>Børnemenü 2 retter/ 3 retter</b> Vi henviser til side 15	Pris pr. person kr. 225,00 / 275,00
<b>Kaffe/The fra buffet</b>	Pris pr. person kr. 48,00
<b>Kransekage fra buffet</b>	Pris pr. person kr. 40,00
<b>Natmad</b> Udvalg af charcuteri Pølser, skinke & oste med syltet grønt, tapenade & pesto – hertil brød & smør	Pris pr. person kr. 198,00

---

### PRISER VED DRIKKEVARER EFTER FORBRUG

<b>Pilsner fl. 0,33</b>	Kr. 48,00
<b>Sodavand fl. 0,25</b>	kr. 38,00
<b>Husets hvidvin fl.</b> Økologisk Altopiano Bianco, Italien	kr. 342,00
<b>Husets rødvin fl.</b> Økologisk Altopiano Rosso, Italien	kr. 342,00
<b>Husets dessertvin glas / fl.</b> Moscatel, Vittore, Spanien	Kr. 78,00 / 568,00

---

## MULIGHED FOR TILKØB

---

### **Ad libitum vine ændres til følgende vinmenu**

Grüner Veltliner, Per Due, Østrig  
Grenache, Generation, VdF, Frankrig  
Økologisk Moscato d`Asti, Piemonte, Italien

Tillæg pr. couvert ved 5 timers arrangement **kr. 50,00**

Tillæg pr. couvert ved 7 timers arrangement **kr. 75,00**

---

### **Fri bar med gængse mærker spiritus i 2 eller 3 timer**

Gin – Rom – Whisky – Vodka

Servering starter når baren åbner **efter** servering af kaffe/the  
Sælges kun i forbindelse med 5 & 7 timers arrangementer

Pris pr. person

**Kr. 100,00 / kr. 150,00**

---

### **Servering af hovedret 2. gang**

Pris pr. person **kr. 50,00**

Sælges kun til alle gæster i selskabet

---

### **Medbragt sødt til kaffen**

Pris pr. person **kr. 25,00**

---

### **Medbragt Bryllupskage**

Pris pr. person **kr. 50,00**

---

### **Husets Avec (Cognac/Likør)**

Pris pr. 2 cl. **kr. 37,00**

---

# 3 RETTERS MENU

## December – Januar – Februar

---

Vælg mellem følgende retter  
Alle retter er tallerkenanrettet & bydes rundt 1 gang

### Forretter

#### Fisketapastallerken

Blacktiger i ingefærcreme – sukkersaltet laks med flødepeberrod & dildsalat  
- varmrøget smørfisk på sprød rug

#### Cremet jordskokkesuppe

Lavbagt torsk i spegeskinke - stegte jordskokker – purløgsole - urter

#### Røget okseinderlår

På krydderurtesalat & peberrodscreme

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### Hovedretter

Langtidsstegt oksestriplouin med rødvinssauce

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med portvinssauce

Langtidsstegt svinefilet royal med citron, timian & skysauce

Langtidsstegt lammekrone med rosmarinsky

Langtidsstegt kronstyrfilet med svampesauce

**Alle hovedretter serveres med følgende tilbehør:**

#### December – Januar – Februar

Saltbagte rødbeder med honning & timian

Glaseret gule beder med anis & fennikel

Karamelliseret gulerod med timian

Pommes Raffel med selleri

### Desserter

#### Lun æbletærte

Vanilje is – flødeskum - karamel

#### Gateau Marcel

Syltede kirsebær – citrussorbet

#### Vanilje Panna Cotta

Råmarineret bær – sprødt

# BUFFET MED SERVERET FORRET

## December – Januar – Februar

---

Starter med tallerkenanrettet forret  
Der kan frit vælges en af følgende forretter  
(samme forret til hele selskabet)

### **Fisketapastallerken**

Blacktiger i ingefærcreme – sukkersaltet laks med flødepeberrod & dildsalat -  
varmrøget smørfisk på sprød rug

### **Cremet jordskokkesuppe**

Torsk i spegeskinke - stegte jordskokker – purløgsolie - urter

### **Røget okseinderlår**

På krydderurtesalat & peberrodscreme

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### **Serveres fra buffet**

Langtidsstegt oksestripløin

Langtidsstegt krondyrfilet

Saltbagte rødbeder med honning & timian

Glaseret gule beder med anis & fennikel

Rødvinsauce & svampesauce

Pommes Raffel med selleri

Romainesalat med pærer - ristede mandler - mild dressing

2 slags oste

Tapanade, ristede nødder i Akaciehonning, kompot, syltede grønne tomater.

Vanilje Panna Cotta – Coulis

**Brød & Arla Unika smør**

# 3 RETTERS MENU

## Marts – April – Maj

---

Vælg mellem følgende retter  
Alle retter er tallerkenanrettet & bydes rundt 1 gang

### Forretter

#### Kyllingeterrine med trøffel

Krydderurtesalat – balsamicoglace & jordskokkechips

#### Fisketapastallerken

Rejebisque med tigerrejer – ceviche af hvid fisk med lime og chilimayo  
Soyamarineret tun – kryddermayo & syltet rødløg

#### Boghvedeblinis med 3 slags tilbehør

Ørredrogn med cremefraiche & rødløg  
Røget laksetatar med purløgsolie & urtesalat  
Rødbede rimmet hellefisk

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### Hovedretter

Langtidsstegt oksestripløin med rødvinssauce  
Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med portvinssauce  
Langtidsstegt svinefilet royal med citron, timian & skysauce  
Langtidsstegt lammekrone med rosmarinsky  
Langtidsstegt kron dyrfilet med svampesauce

**Alle hovedretter serveres med følgende tilbehør:**

#### Marts – April - Maj

Bagt lilla blomkål med nødder  
Urteglaseret pastinak  
Smørstegte gulerødder  
Stegte kartofler

### Desserter

#### Mørk Chokoladebrownie

Nougatine – havtornsbet

#### Hvid chokoladebrownie

Hvid chokolademousse – marineret bær – citrussorbet

#### Rabarberfragilite

Hvid chokolade – sprødt - rabarbersorbet

# BUFFET MED SERVERET FORRET

## Marts – April – Maj

---

Starter med tallerkenanrettet forret  
Der kan frit vælges en af følgende forretter  
(samme forret til hele selskabet)

### **Kyllingeterrine med trøffel**

Krydderurtesalat – balsamicoglace – jordskokkechips

### **Fisketapastallerken**

Rejebisque med tigerrejer – ceviche af hvid fisk med lime og chilimayo  
Soyamarineret tun – kryddermayo & syltet rødløg

### **Boghvedeblinis med 3 slags tilbehør**

Ørredrogn med cremefraiche & rødløg  
Røget laksetatar med purløgsolie & urtesalat  
Rødbede rimmet hellefisk

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### **Serveres fra buffet**

Langtidsstegt oksestriplouin

Langtidsstegt svinefilet Royal med timian & citron

Bagt lilla blomkål med nødder

Urteglaseret pastinak

Rødvinsauce & skysauce

Stegte kartofler

Spidskålsalat med syrlige æbler, persille & vinaigrette

2 slags oste

Tapenade, ristede nødder i Akaciehonning, kompot, syltede grønne tomater.

Rabarbertærte med chantillycreme

**Brød & Arla Unika smør**

# 3 RETTERS MENU

## Juni – Juli – August

---

Vælg mellem følgende retter  
Alle retter er tallerkenanrettet & bydes rundt 1 gang

### Forretter

#### Fisketapastallerken

Jomfruummerbisque med hummerhaler – rimmet laks med sommersalat  
– Ceviche af hvid fisk

#### Bagt Lange

Tigerrejer – ærtepure – hasselnødder – brunet smør

#### Røget oksetatar

Syltet rødløg – dijon – chornichons – krydderurtesalat

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### Hovedretter

Langtidsstegt oksestriplouin med rødvinsauce

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med portvinssauce

Langtidsstegt svinefilet royal med citron, timian & skysauce

Langtidsstegt lammekrone med rosmarinsky

Langtidsstegt kronkyrfilet med svampesauce

**Alle hovedretter serveres med følgende tilbehør:**

#### Juni – Juli - August

Stegte squash med Ponzu

Nye smørglaserede gulerødder med persille

Bagt blomkål med citron & parmesan

Persillekartofler

### Desserter

#### Lemontærte

Mørdej – lemon curd – frisk sorbet

#### Sommertærte med Panna Cotta

hindbær – sprødt – sorbet

#### Jordbær a la Romanoff

Jordbær marineret i appelsin & orangelikør – vanilje flødeskum - makron

# BUFFET MED SERVERET FORRET

## Juni – Juli – August

---

Starter med tallerkenanrettet forret  
Der kan frit vælges en af følgende forretter  
(samme forret til hele selskabet)

### **Fisketapastallerken**

Jomfruhummerbisque med jomfruhummerhaler – Rimmet laks med sommersalat  
– Ceviche af hvid fisk

### **Bagt lange**

Tigerrejer – ærtepure – hasselnødder – brunet smør

### **Røget oksetatar**

Syltet rødløg – dijon – cornichons - krydderurtesalat

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### **Serveres fra buffet**

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet

Langtidsstegt svinefilet Royal med timian & citron

Bagt blomkål med citron & parmesan

Glaserede gulerødder med persille

Portvinssauce & skysauce

Persillekartofler

Hjertesalat med jordbær  
Rødløg - sort peber - balsamico

2 slags oste

Tapenade, ristede nødder i Akaciehonning, kompot, syltede grønne tomater.

Chokoladebrownie med limecreme & sorbet

**Brød & Arla Unika smør**

# 3 RETTERS MENU

## September – Oktober – November

---

Vælg mellem følgende retter  
Alle retter er tallerkenanrettet & bydes rundt 1 gang

### Forretter

#### Fisketapastallerken

Blacktiger i ingefærcreme – varmrøget smørfisk med sc. Tatar -  
Lavbagt sukkersaltet laks med kryddermayo

#### Oksecarpaccio

Citronmarineret friseesalat – Pinjekerner – Parmesan - olivenolie

#### Tapastallerken med:

Røget okseinderlår på salat & peberrodscreme -  
Augustusskinke med krydderurtesalat, bagte cherry tomater, saltkerner, gammelknas &  
balsamicoglaze -  
Kyllingeterrine på leje af marinerede urtejulienne og kryddercreme

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### Hovedretter

Langtidsstegt oksestriplouin med rødvinssauce  
Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med portvinssauce  
Langtidsstegt svinefilet royal med citron & timian & skysauce  
Langtidsstegt lammekrone med rosmarinsky  
Langtidsstegt kronkyllingfilet med svampesauce

**Alle hovedretter serveres med følgende tilbehør:**

#### September – Oktober – November

Glaseret rødbeder med nødder  
Bagt selleri med rosmarin  
Sprød gulerod i urtecrust  
Pommes Anna m/ jordskokker

### Desserter

#### Let frossen mørk chokolade Delice

Havtornsorbet - tuille

#### Rombraiseret ananas

Cremet kokos is – krokant

#### Lun æblekage

Med cremefraiche & flødeskum

# BUFFET MED SERVERET FORRET

## September – Oktober – November

---

Starter med tallerkenanrettet forret  
Der kan frit vælges en af følgende forretter  
(samme forret til hele selskabet)

### **Fisketapastallerken**

Blacktiger i ingefærcreme – varmrøget smørfisk med sc. Tatar -  
sukker/saltet bagt laks med kryddermayo

### **Oksecarpaccio**

Citronmarineret friseesalat – Pinjekerner – Parmesan - olivenolie

### **Tapastallerken med:**

Røget okseinderlår på salat & peberrodscreme -  
Augustusskinke med krydderurtesalat, bagte tomater, saltkerner, gammelknas & balsamicoglace -  
Kyllingeterrine på leje af marinerede urtejulienne og kryddercreme

**Forretterne serveres med brød & Arla Unika smør**

### **Serveres fra buffet**

Langtidsstegt oksestripløin

Langtidsstegt svinefilet royal med citron & timian

Bagt selleri med rosmarin

Sprød gulerod i urtecrust

Rødvinsauce & timiansauce

Pommes Anna m/ jordskokker

Romainesalat med pærer - ristede mandler - mild dressing

2 slags oste

Tapenade, ristede nødder i Akaciehonning, kompot, syltede grønne tomater.

Lun æblekage

Med cremefraiche & flødeskum

**Brød med Arla Unika smør**

# BRUNCH BUFFET

---

Varmrøget laks med lun røræg  
Spegepølse & rullepølse med rødlog & sky  
Små stegte oksepølser  
Omelet med sprød bacon og friske tomater  
Lun leverpostej med champignons og rødbeder  
Økologisk Vesterhavsost med hybenkompot  
Økologisk Blå Kornblomst med syltede nødder i honning  
Skæreost med udvalg af marmelade  
Frisk frugtsalat med vanilje skyr og granola  
Friskbagt croissant, rundstykker, grovbrød & rugbrød  
Lune pandekager med ahornsirup  
Juice, isvand, kaffe, the & mælk

Pris pr. person **kr. 498,00**  
Ved minimum 30 voksne betalende i tidsrummet fra kl. 10.00 – 13.00

Børn fra 3 – 11 år spiser med for ½ pris

Efter 3 timer faktureres  
**kr. 525,00** pr. påbegyndt tjenertime

Nævnte priser er inkl. moms, betjening, opdækning & blomster

# BØRNE MENU

---

**Fra 3 - 11 år**  
**Samme menu til alle børn i selskabet**

## **Forretter**

Tartelet med høns i asparges  
½ rugbrød med fiskefilet & remoulade

## **Hovedretter**

Kyllingenuggets med fritter & grønt  
Frikadeller med fritter & grønt  
Røde pølser med fritter & grønt  
Ketchup & Remoulade

## **Dessert**

Pandekager med vaniljeis & chokoladesauce