

Indhold menu brochurer

Side 1.	Festarrangement no. 1
Side 2.	Festarrangement no. 2
Side 3.	Festarrangement no. 3
Side 4.	Festmenu forslag 1.
Side 5.	Festmenu forslag 2
Side 6.	Hovedretsgarniture til side 2 – 5
Side 7.	Gourmetmiddag
Side 8.	Børnemenuer
Side 9.	Gammeldaws ta'selv bord
Side 10.	Buffet 1
Side 11.	Buffet 2
Side 12.	Brunchbuffet
Side 13.	Velkomstdrink, kaffe, natmad, m.m.
Side 14.	Vin ad Libitum forslag m.m.

Festarrangement no. 1

Velkomst

Kir
Hvidvin, Chardonnay
Mousserende ferskenvin

Forretter

Dampet laks anrettet på salat med rejer og asparges, hertil dressing og flutes
Aspargessuppe med kødboller og flutes
Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

Krydderstegt kalkunbryst, serveres med farinbagt løg,
friske grøntsager, nøddestepte kartofler samt sauce Madeira
Kalvesteg stegt som vildt, serveres med ½ æble med gele brunede og hvide kartofler,
Salat Waldorf, tyttebær og vildtflødesauce
Flæskesteg med sprøde svær, serveres med rødkål, svesker,
½ æble med gele, surt, sødt og skysauce

Desserter:

Gl. dags æblekage
Fromage efter ønske
Hjemmelavet vanilleparfait hertil frugtsalat

Vine Ad Libitum under middagen

Riders Hill, Chardonnay
Saint Vincent, Merlot
Sol Del Mediterraneo Moscatel

Kaffe og småkager

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 735,00

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Fri bar

Fadøl/pilsner, blandet vand samt middagens vine

Natmad:

Klar suppe med boller & flutes
Friskbagte boller med 3 slags pålæg og 2 slags ost
Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 865,00

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 15 personer i selskabslokale

Festarrangement no. 2

Velkomst

Safarie cocktail
Grønnegården's økologisk saft
Asti Spumante

Forretter

Torskesouffle med sauce vert og baconcrumble – toppet med årstidens salater vendt i citrus
Syltet norsk laks på salturt med æblepeberrodscreme og citruspure
Røget oksefilet på små salater med syltet rødløg, sprød rug og grov sennepscreme

Hovedretter

Langtidsstegt oksefilet med rødvinssauce
Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med timiansauce
Krydderstegt svinefilet royal med Dijonsauce

Tilbehør til ovennævnte hovedretter følger årstiden – se separat bilag side 6

Desserter:

Braiseret ananas i farin & mørk rom, hertil cremet kokosis
Chokoladevariation – kage – mousse og is
Amarettoparfait med syltede kirsebær og mandelkiks

Vine Ad Libitum under middagen

La Playa Sauvignon Blanc
La Playa Merlot
La Playa Sauvignon Blanc Late Harvest

Kaffe og nøddehorn

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 795,00

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Fri bar

Fadøl/pilsner blandet vand samt middagens vine

Natmad

Pølsebord med diverse tilbehør, lun leverpostej samt specialbrød
Sandwichsbuffet
Kartoffel-porresuppe med sprød bacon og purløg

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 975,-

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 15 personer i selskabslokale

Festarrangement no. 3

Velkomst

Framboise cocktail
Champagne cocktail
Clariette de Die

Forretter

Fisketapastallerken – røget tun med syltet agurkecreme – hvidløgsmarinerede blacktiger med fennikel aioli
– syltet laks med peberrodscreme
Legeret skaldyrssuppe med safran, urter og soufflé
Røget anderillette rørt med foiegras på fennikelsalat og tranebær i hindbærvinagrette

Hovedretter

Langtidssteg kalvemørbrad med mørkelsauce
Krog modnet dansk oksehøjreb med pebersauce
Langtidsstegt krondyrfilet med vildtsky

Tilbehør til ovennævnte hovedretter følger årstiden – se separat bilag side 6

Desserter:

Gateau Marcel med syrlig bærcompot og limesorbet
Nøddeparfait med brændte figner og hindbærmarengs
Mandelbusquit med hvid chokolademousse, syltede solbær og lakridsmarengs

Vine Ad Libitum under middagen

Lehmann Wildcard Chardonnay, South Australia
Lehmann Wildcard Shiraz/Cabernet Sauvignon, South Australia
Muscat de Rivesaltes

Kaffe og belgisk chokolade

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 885,00

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Fri bar

Fadøl/pilsner, blandet vand samt middagens vine

Natmad

Italiensk oste & pølsebord med tilbehør
Seranoskinke med tomatsalat med oliven & mozarella samt brød
Minestrone med baconstykker og pasta

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 1075,-

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 15 personer i selskabslokale

Festmenu forslag no. 1

Forretter

Tarteletter med høns i asparges

Aspargessuppe med kødboller og flutes

Dampet laks med rejer, asparges på salat med dressing og flutes

Unghaneterrine med marinerede urter og kryddercreme

Hovedretter

Krydderstegt kalkunbryst, serveres med farinbagt løg, friske grøntsager, nøddestegte kartofler samt sauce Madeira

Kalvesteg stegt som vildt, serveres med ½ æble med gele brunede og hvide kartofler, salat Waldorf, tyttebær og vildtflødesauce

Flæskesteg med sprøde svær, serveres med rødkål, svesker, ½ æble med gele, surt, sødt og skysauce

Svinefilet Royal stegt med timian og citron, hertil ristede svampe, friske grøntsager, krydderstegte kartofler og timiansauce

Desserter

Gl. dags æblekage

Fromage efter ønske

Hjemmelavet vanilleparfait hertil serveres frugtsalat a part

Fragiliteroulade med moccacreme, hertil marinerede bær

Vælg 3 retters menu til kr. 405,00

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 10 personer

Festmenu forslag no. 2

Forretter

Torskesouffle med sauce vert og baconcrumble – toppet med årstidens salater vendt i citrus

Syltet norsk laks på salturt med æblepeberrodscreme og citruspure

Gravad oksefilet på små salater med syltet rødløg, sprød rug og grov sennepscreme

Legeret skaldyrssuppe med safran, urter og soufflé

Hovedretter

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med timiansauce

Langtidssteg kalvemørbrad med morkelsauce

Krog modnet dansk oksehøjreb med pebersauce

Langtidsstegt kronstyrfilet med vildtsky

Tilbehør til ovennævnte hovedretter følger årstiden – se separat bilag side 6

Desserter:

Braiseret ananas i farin & mørk rom, hertil cremet kokosis

Amarettoparfait med syltede kirsebær og mandelkiks

Gateau Marcel med syrlig bærcompot og limesorbet

Nøddeparfait med brændte figner og hindbærmarengs

Vælg 3 retters menu til kr. 515,00

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 10 personer

Hovedretstilbehør side 2-3-5

**Vi har valgt at sammensætte tilbehør til hovedretterne
efter årstiden**

Tilbehør er inkl. I priserne på side 2-3-5

December-januar-februar

Honningbagte rodfrugter
Ristede svampe
Smørdampede rosenkål
Pommes Raffel

Marts-april-maj

Saute af forårsgrønt
Grønne asparges
Smørdampede gulerødder
Smørristede kartofler

Juni-juli-august

Saute af sølvbeder og blomkål
Bagte majroer
Smørdampet sommerløg
Nye persillekartofler

September-oktober-november

Saute af savojkål, hokkaido og hasselnødder
Glaceret rødbeder med rosmarin ombundet af bacon
Smørdampede bønner
Kartoffeltærte med friske krydderurter

Gourmetmiddag

December-januar-februar

Oksehalesuppe med krydderblomme
Torskerillette med krydderurter serveres med sennepspuré,
syrlig rødbedesalat og pocheret vagtelæg
krondyrfilet med kvædekompot, nødderagout, sauté af
østershatte og svampe, kartoffel og vildtreduktion
Danske gårdoste
Æblesymfoni Grillet æblesandwich med marcipan, cremet æbleis og æblechips

Marts-april-maj

Smørstegte kammuslinger med blomkål, kørvel og brunet smør
Vagtelbryst på spinatsalat og spæde krydderurter
Rosastegt lammefilet serveres med grøntsagsfrikassé, kartoffel samt lammesky
Danske gårdoste
Rabarbersymfoni rabarberfragilite med lakridssirup sorbet og vanillesyltede rabarber

Juni-juli-august

Krabbebisque med soufflé og krydderurter
Gratineret asparges med hollandaise
Duet af kalv Mørbrad med mandelpanade samt ristede kalvebrisler
med vanilleæblekompot, kartoffel og kalveglace
Danske gårdoste
Danske bær på bedste sommervis: kage, sorbet og marinerede bær

September-oktober-november

Cremet blomkålssuppe med ristede blomkål, confit af andelår i spegeskinke og trøffelcroutons
Ovnbagt helleflynder Serveres med kørvel-fiskeskum
Oksemørbrad Wellington med glaceret rodfrugter, kartoffeltårn og rødvinsglace
Danske gårdoste
En tur i blommetræet: kage, sorbet og syltede blommer

Inden hovedretten, vil køkkenchefens ganefriser blive serveret

Vælg 3 retters menu til kr. 515,00 pr. person
Vælg 4 retters menu til kr. 555,00 pr. person
Vælg 5 retters menu til kr. 598,00 pr. person
Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 10 personer

Børnemenuer

Fiskefilet med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Røde pølser med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Pasta med kødsauce og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Juniorsteak med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 115,-
Kyllingebryst med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Juniorburger med fritter og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Lasagne med grøntsagsstænger	kr. 98,-
Pandekager med vanilleis og chokoladesauce	kr. 68,-

Gammeldaws ta'selv bord

2 slags sild med karrysalat
Rejer med citron og mayonnaise
Lun rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignons
Tarteletter med høns i asparges
Svinekam med sprød svær og rødkål
Små frikadeller med kartoffelsalat
Mørbradbøf med champignons a la creme
Ostekage
Frugtanretning
Gl. dags æblekage med sukkerrasp og fløde
Brød og smør

Pris kr. 385,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 20 personer i selskabslokale

Buffet no. 1

Starter med tallerkenanrettet forret

Røget ørrederilette på små salater med radiser & dildolie

Serveres fra buffet

Langtidsstegt oksefilet med pebersauce

Pulled Porc med thaimarinerede grøntsager

Kyllingebryst stegt i karry & kokosmælk

Ovnbagte grøntsager i tomat & timian

Tomatsalat med oliven, rødløg & feta

Årstidens grønne salat med grove sager

Gorgonzola med Cognac marinerede svesker

Digekrone med hybencompot

Chokoladebrownie med streif af lakrids og jordbærpure

Citronpandekager med glaskaramel

Frugtkurv

Stor brødkurv med diverse brødtyper

Pris kr. 405,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 20 personer.

Buffet no. 2

Starter med tallerkenanrettet forret

Cremet skaldyrsmousse med wakametang, flodkrebs og intens safranglase

Serveres fra buffet

Hel bagt hellefisk krydderskorpe, hertil Sc. Hollandaise

Langtidsstegt kalvemørbrad med skovsvampesauce

Rosastegt kronstyrfilet med vildtsky tilsmagt med hindbæreddike

Sprød kålsalat med rødløg & persille

Baby salat med langtids bagte cherrytomater, mozarella og basilikumspesto

Små saltbagte kartofler med timian

Saute af østershatte og tranebær

Saute af årstidens rødder

Hjemme røget brie med solbærcompot

Sønderjysk Høgelund med chilihonning

Vanillepannacotta med mangosauce

Gateau Marcel med syrlig bærcompot

Frugtkurv

Stor brødkurv med diverse brødtyper

Pris kr. 485,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 20 personer.

Brunchbuffet

Serveres senest kl. 11.00 og max 3 timer frem

Varmrøget laks med lun røræg

Seranoskinke med soættørrede tomater

2 slags italiensk pølse med oliven

Små ristede oksepølser

Omelet med sprød bacon og friske tomater

Små stegte kartofler med krydderurter

Digekrone med hybenkompot

Sønderjysk Høgelund med chilihonning

Skæreost

Frisk Skåret frisk frugt med skyr og vanille

Husets udvalg af marmelade

Friskbagt grovbrød og rugbrød

Hjemmebagt chokolade brownie

Juice, isvand, kaffe, the og mælk

Pris kr. 298,00 pr. person

Boblebrunch

Her vil der udover ovennævnte være en bowle fyldt med is og husets mousserende vin (2 gl. per person)

Pris kr. 338,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Minimum 20 personer.

Velkomstdrinks

Hvidvin, Chardonnay	kr. 48,-
Asti Spumante	kr. 52,-
Mousserende ferskenvin	kr. 48,-
Mousserende vin	kr. 48,-
Safarie cocktail	kr. 52,-
Kir	kr. 52,-
Framboise cocktail	kr. 68,-
Clariette de Die	kr. 75,-
Champagne cocktail	kr. 88,-

Kaffe/the, Cognac & kage

The	kr. 39,-
Kaffe	kr. 39,-
Småkager	kr. 30,-
Kransekage/nøddehorn	kr. 35,-
Petit four	kr. 35,-
Fylt belgisk chokolade	kr. 40,-
Praliner	kr. 40,-
Husets Cognac / likør 2 cl.	kr. 37,-
Medbragt sødt til kaffen	kr. 15,-
Medbragt bryllupskage	kr. 25,-

Natmad

Klar suppe med boller og flutes	kr. 82,-
Friskbagte boller med 3 slags pålæg og 2 slags ost	kr. 92,-
Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt	kr. 86,-
Pølsebord med diverse tilbehør, lun leverpostej og specialbrød	kr. 108,-
2 snitter med pålæg samt 1 med ost	kr. 115,-
Parmaskinke med flødestuvet spinat samt flutes	kr. 102,-
Italiensk oste & pølsebord med tilbehør	kr. 145,-
Spegeskinke med mixed salat, dressing, porretærte og flutes	kr. 122,-
Ungarsk gullaschsuppe	kr. 92,-

Vin forslag no. 1 Ad libitum under middagen

Riders Hill, Chardonnay
Saint Vincent, Merlot
Sol Del Mediterraneo Moscatel
Pris pr. kuvert kr. 299,-

Vin forslag no. 2 Ad libitum under middagen

La Playa Sauvignon Blanc
La Playa Merlot
La Playa Sauvignon Blanc Late Harvest
Pris pr. kuvert kr. 330,-

Vin forslag no. 3 Ad libitum under middagen

Lehmann Wildcard Unoaked Chardonnay, South Australia
Lehmann Wildcard Shiraz/Cabernet Sauvignon, South Australia
Muscat de Rivesaltes
Pris pr. kuvert kr. 375,-

Vine pr. 1/1 flaske – glas

Hvidvin

Riders Hill, Chardonnay pr. 1/1 fl. kr. 288,-
La Playa Sauvignon Blanc pr. 1/1 fl. kr. 318,-
Lehmann Wildcard Chardonnay, pr. 1/1 fl. kr. 338,-

Rødvin

Saint Vincent pr. 1/1 fl. kr. 288,-
La Playa Merlot pr. 1/1 fl. kr. 318,-
Lehmann Wildcard Shiraz/Cabern.Sauv. pr. 1/1 fl. kr. 338,-

Dessertvin

Sol Del Mediterraneo Moscatel pr. glas kr. 48,-
La Playa Sauvignon Blanc Late Harvest pr. glas kr. 48,-
Muscat de Rivesaltes pr. glas kr. 48,-

Ønsker de andre vine, spørg venligst efter vores vinkort