

## Festarrangement no. 1

---

### Velkomst

Kir  
Hvidvin, Chardonnay  
Verdi Elderflower

### Forretter

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

### 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

### Desserter:

Gl. dags æblekage  
Fromage efter ønske  
Hjemmelavet vanilleparfait hertil frugtsalat

### Vine Ad Libitum under middagen

La Cour des Dames Blanc  
La Cour des Dames Rouge  
Moscatel, Vittore

Kaffe og småkager

### Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 755,00

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. 898,00

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  
Økologisk hyldeblomst saft  
Mousserende vin

### 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

William Cole Sauvignon Blanc, Chile  
William Cole Cabernet Sauvignon, Chile  
Muscat de Rivesaltes, Roussillon

Kaffe og nøddehorn

### **Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 798,00**

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. 998,-**

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

Rimsaltet laks med peberrodscreme - soyamarineret tun på krydderurtesalat med dild aioli  
skaldyrssuppe med jomfruhummerhaler - brød & smør  
Legeret skaldyrssuppe med safran, urter og soufflé  
Røget anderillette rørt med foiegras på fennikelsalat og tranebær i hindbærvinagrette

### Hovedretter

Langtidssteg kalvemørbrad med morkelsauce  
Langtidsstegt højrebsfilet med pebersauce  
Langtidsstegt kronkyrfilet med vildtsky

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

### Desserter:

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

### Vine Ad Libitum under middagen

Pinot Grigio, Corte Majoli  
Valpolicella Ripasso, Tezza  
Moscato d'Asti, Pimonte

Kaffe og belgisk chokolade

### Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 915,00

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. 1098,-

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

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

Legeret skaldyrssuppe med safran, urter og souffle

### Hovedretter

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med timiansauce

Langtidssteg kalvemørbrad med morkelsauce

Langtidsstegt højrebsfilet med pebersauce

Langtidsstegt krondyrfilet 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  
Glaseret rødbeder med rosmarin  
Bønner ombundet af bacon  
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 trøffelcroustons  
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 sukkerraspe og fløde  
Brød og smør

Pris kr. 395,00 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. 415,00 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 kronryrfilet 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. 498,00 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 rørag

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. 315,00 pr. person

## **Boblebrunch**

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

Pris kr. 355,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Minimum 20 personer.

---

## Velkomstdrinks

---

Hvidvin	kr. 48,-
Asti Spumante	kr. 52,-
Verdi Elderflower	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. 88,-
Friskbagte boller med 3 slags pålæg og 2 slags ost	kr. 98,-
Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt	kr. 88,-
Pølsebord med diverse tilbehør, lun leverpostej og specialbrød	kr. 118,-
2 snitter med pålæg samt 1 med ost	kr. 118,-
Parmaskinke med flødestuvet spinat samt flutes	kr. 118,-
Italiensk oste & pølsebord med tilbehør	kr. 155,-
Spegeskinke med mixed salat, dressing, porretærte og flutes	kr. 135,-
Ungarsk gullaschsuppe	kr. 98,-

## Vin forslag no. 1 Ad libitum under middagen

---

La Cour des Dames Blanc  
La Cour des Dames Rouge  
Moscatel, Vittore  
Pris pr. kuvert kr. 299,-

## Vin forslag no. 2 Ad libitum under middagen

---

William Cole Sauvignon Blanc, Chile  
William Cole Cabernet Sauvignon, Chile  
Muscat de Rivesaltes, Roussillon  
Pris pr. kuvert kr. 330,-

## Vin forslag no. 3 Ad libitum under middagen

---

Pinot Grigio, Corte Majoli  
Valpolicella Ripasso, Tezza  
Moscato d'Asti, Pimonte  
Pris pr. kuvert kr. 375,-

## Vine pr. 1/1 flaske – glas

---

### Hvidvin

La Cour des Dames Blanc pr. 1/1 fl. kr. 288,-  
William Cole Sauvignon Blanc, Chile pr. 1/1 fl. kr. 318,-  
Pinot Grigio, Corte Majoli pr. 1/1 fl. kr. 338,-

### Rødvin

La Cour des Dames Rouge pr. 1/1 fl. kr. 288,-  
William Cole Cabernet Sauvignon, Chile pr. 1/1 fl. kr. 318,-  
Valpolicella Ripasso, Tezza pr. 1/1 fl. kr. 338,-

### Dessertvin

Moscatel, Vittore pr. glas kr. 48,-  
Muscat de Rivesaltes, Roussillon pr. glas kr. 48,-  
Moscato d'Asti, Pimonte pr. glas kr. 48,-

Ønsker de andre vine, spørg venligst efter vores vinkort