

Bryllup

Sammensæt din fest efter dit budget – minimum 30 personer.

For- & mellemretter

Hummerbisque med hjemmebagt brød
Moderne rejecocktail anrettet på tallerken med hjemmebagt brød
Tarteletter med høns i asparges (2 stk. pr. person)
Oksecarpaccio med spæd salat, parmesan, pinjekerner, urteolie samt hjemmebagt brød
Mørksej loins med smørstegte rosenkål, pastinak chips og sauce beurre blanc samt hjemmebagt brød
Ølbraiseret kalvekæber med pastinakpuré, tørrede svampe & syltede brombær

Hovedretter

Urtepaneret unghanebryst med bagte rodfrugter, pommes fondant & trøffelsauce
Indbagt svinemørbrad med årstidens grønt, pommes duchesse & rødvinssauce
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær, bønner, surt, ristede kartofler & skysauce
Krondyr med bagte rodfrugter, syltede brombær, pommes anna & portvinssauce (+45,- pr. kuvert)
Kalvemørbrad med årstidens garniture, ristede kartofler med urter & portvinssauce (+45,- pr. kuvert)

Desserter

Vanilje Panna Cotta med hindbærsorbet & bær
Lakrids parfait med chokocrumble, kaffesirup, skovbærmousse & friske bær
Gateau Marcel med mangosorbet, physalis, crumble & friske bær
Creme brulée med vaniljeis & bærcoulis
Osteanretning med 4 Unika oste, rugkiks, solbærkompot & salturt

3 retters menu

DKK 399,- pr. kuvert

4 retters menu

DKK 449,- pr. kuvert

5 retters menu

499,- pr. kuvert

Diverse tilkøb

Velkomstdrink	69,-
Kaffe, chokolade og likør	98,-
Ad libitum øl, vand og husets vin fra kl. 18-24	349,-
Ad libitum øl, vand og husets vin fra kl. 24-02	349,-
Ad libitum cocktails op til 4 cl. spiritus fra kl. 18-24	299,-
Ad libitum cocktails op til 4 cl. spiritus fra kl. 24-02	299,-

Natmad

Hotdogs	110,-
Pølse/ostebord	149,-
Tapas buffet	199,-
Frikadeller m. kartoffelsalat	169,-
Klar suppe m. brød	95,-
Tarteletter m. høns i asparges	110,-

Overnatning for brudepar er gratis i suite.

Klassisk festmenu

Sammensæt selv 3 retters menu – minimum 25 betalende voksne

Valgfrie forretter

Klar suppe med årstidens urter & grøntsager,
kød- og melboller samt hjemmebagt brød
Klassisk rejecocktail anrettet på tallerken samt hjemmebagt brød
Tarteletter med høns i asparges (2 stk. pr. person)
Oksecarpaccio med spæd salat, parmesan, pinjekerner,
urteolie samt hjemmebagt brød

Valgfrie hovedretter

Kalvecuvette med årstidens garniture
Farseret unghane med bagte rodfrugter
Kamsteg med rødkål & brunede kartofler
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat & surt
Indbagt svinemørbrad med årstidens grønt

Valgfri kartoffel

Ristede kartofler m. urter – Kogte kartofler m. persille
Pommes Fondant – Pommes Anna – Pommes Duchesse

Valgfri Sauce

Rødvinssauce – Bearnaisesauce – Skysauce
Portvinssauce – Trøffelsauce

Valgfrie desserter

Citronfromage med flødeskum
Nøddekurv med is variation & frugt
Fløderand med blommesauc
Frugtsalat med råcreme
Vanilje Panna Cotta med hindbærsorbet & bær

Pris pr. person

DKK 379,-

Gastronomisk oplevelse

Sammensæt selv 3 retters festmenu – minimum 30 betalende voksne

Valgfrie forretter med hjemmebagt brød

Oksecarpaccio med spæd salat, parmesan, pinjekerner, soltørret tomat & urteolie
Hvidvinspocheret torsk med fennikelcrudité, urter & sauce nage
Sej loins med smørstegte rosenkål, pastinakchips & sauce beurre blanc
Rødbedecarpaccio med spæd salat, parmesan, pinjekerner,
soltørrede tomater & urteolie (vegetarret)

Valgfrie hovedretter

Urtepaneret unghanebryst med bagte rodfrugter,
pommes fondant & trøffelsauce
Indbagt svinemørbrad med årstidens grønt,
pommes duchesse & rødvinssauce
Kalvecuvette med pommes fondant, årstidens
grønt samt rødvinssauce
Lammekrone, bagte rodfrugter, svampe, rodfrugtchips,
valgfri kartoffel & whiskysauce (+45,- pr. kuvert)
Kronstyr med bagte rodfrugter, syltede brombær, pommes anna
& portvinssauce (+45,- pr. kuvert)
Kalvemørbrad med årstidens garniture, ristede kartofler
med urter & portvinssauce (+45,- pr. kuvert)

Valgfrie desserter

Vanilje Panna Cotta med hindbærsorbet & bær
Lakrids parfait med choko crumble, kaffesirup, skovbærmousse & friske bær
Gateau Marcel med mangosorbet, physalis, brumble & friske bær
Creme Brulée med vaniljeis & bærcoulis

Pris pr. person
DKK 399,-

Diverse tilkøb

Velkomstdrink	69,-
Kaffe, chokolade og likør	98,-
Ad libitum øl, vand og husets vin fra kl. 18-24	349,-
Ad libitum øl, vand og husets vin fra kl. 24-02	349,-
Ad libitum cocktails op til 4 cl. spiritus fra kl. 18-24	299,-
Ad libitum cocktails op til 4 cl. spiritus fra kl. 24-02	299,-

Natmad

Aspargessuppe	120,-
Pølse/ostebord	149,-
Tapas buffet	199,-
Jordskokkesuppe	120,-

Brunch buffet

Fra kl. 11.00- 14.00

Halve æg med mayo & rejer

4 slags pålæg med div. grøntsager

3 slags oste med peberfrugt

Udskåret frugt på fad

Fyldt croissant med hjemmelavet hønsesalat

Lun leverpostej med champignon & bacon

Røræg, brunchpølser & bacon

Pandekager med sirup

Wienerbrød

Rundstykker, franskbrød & rugbrød

Smør, marmelade, chokoladecreme & honning

Kaffe & juice buffet.

Pris pr. person

Voksen kr. 249,-

Barn under 10 år kr. 199,-

En baby som ikke skal spise/drikke noget fra buffet er gratis

(Minimum 25 betalende voksne)

Mini julebuffet

Fadanretninger der serveres på bordet

1. servering

2 slags sild med løg & karrysalat
Sylte med rødbede & sennep
Halve æg med mayo & rejer

2. servering

Fiskefilet med citron & remoulade
Ribbensteg med rødkål
Andebryst med brunede kartofler

Dessert

Portionsanrettet Ris a la mande med kirsebærsauce

Tilbehør

Smør, fedt, rugbrød & franskbrød

Pris pr. person

Kr. 249,-

(Minimum 10 personer)

Stor julebuffet

Klassisk dansk julefrokost

Kolde retter

3 slags sild med løg & karrysalat
Sylte med rødbede & sennep
Halve æg med mayo & rejer
Rullepølse med sky, løg & karse

Varme retter

Fiskefilet med citron & remoulade
Leverpostej med champignon & bacon
Frikadeller med sønderjysk hvidkål
Tarteletter med høns i asparges
Julemedister med sennep
Ribbensteg med rødkål
Andebryst med brunede kartofler

Dessert

Ris a la mande med kirsebærsauce

Tilbehør

Smør, fedt, rugbrød & franskbrød

Pris pr. person

Kr. 279,-

(Minimum 30 personer)

Mindesammenkomst

Der afregnes minimum for det bestilte antal gæster

Snitter, uspecificeret

pr. stk. kr. 49,-

Højtbelagt smørrebrød, uspecificeret

pr. stk. kr. 79,-

Halv bolle med uspecificeret pålæg & pynt

pr. stk. kr. 38,-

Halv bolle med ost & peberfrugt

pr. stk. kr. 38,-

Aspargessuppe med kødboller & brød

pr. person kr. 98,-

Lagkage

pr. person kr. 42,-

Chokoladekage

pr. person kr. 42,-

Småkager i skåle på borde

pr. person kr. 32,-

Kringle

pr. person kr. 40,-

Kaffe & te

pr. person kr. 32,-

Buffet med øl & vand

Afregnes til aktuel restaurantpris efter forbrug

Vi sender ikke faktura til bobestyrer eller lignende – arrangementet skal afregnes på dagen.
Arrangøren skal anslå et realistisk antal gæster, som der minimum betales for.

Ved mindesammenkomster under 25 personer, opkræves en lokale leje på kr. 1.000,-, der skal understøtte omkostninger til blomster, duge, lys, strøm, varme og personale.