

# Selskabskort

## Arrangementer:

### **5 timers arrangement**

*Velkomstdrink, 3 retters menu, vin ad libitum*

### **7 timers arrangement**

*Velkomstdrink, 3 retters menu, vin ad libitum, kaffe med avec, bar og natmad*

### **7 timers buffet arrangement**

*Velkomstdrink, forret, buffet, dessert, vin ad libitum, kaffe med avec, bar og natmad*

### **8 timers bryllupsarrangement**

*Velkomstdrink, 4 retters menu, vin ad libitum, kaffe med avec, bryllupskage, bar og natmad*

## Sammensæt selv jeres arrangement:

- Velkomsts snacks og forretter*
- Hovedretter*
- Desserter*
- Mellemretter og natmad*
- Velkomst drinks og vinmenuer.*

## Buffeter:

- Buffet 1 og 2*
- Receptionsbuffeter*
- Brunch*

## Diverse ekstra:

*Bar, menubånd, blomster, chokolade, chips ekstra timer, værelser, kaffe og the, bryllupskage, øl og vand*

## Værd at vide:

*Kuvert antal og medbragte varer*

# 5 timers arrangement

## Velkomstdrink:

Kirr *eller* mousserende vin

## Forret:

Kyllingebryst anrettet med ananas, ristet bacon og karrydressing *eller*  
Hjemmerøget laksefilet med let chilidressing

## Hovedret:

Helstegt oksefilet serveret med grøntsager og rødvinssauce *eller*  
Braiseret kalvetykstegsfilet serveret med grøntsager og kalvesky

## Dessert:

Nøddemazarin med vaniljeis og frugtpuré *eller*  
Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og varm chokoladesauce

## Husets vine ad libitum:

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien  
El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien  
Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

*inkl. blomster - lys - duge - servietter og betjening*

**kr. 595,-**

# 7 timers arrangement

## Velkomstdrink:

Kirr *eller* mousserende vin.

## Forret:

Kyllingebryst anrettet med ananas, ristet bacon og karrydressing *eller*  
Hjemmerøget laksefilet med let chilidressing

## Hovedret:

Helstegt oksefilet serveret med grøntsager og rødvinsauce *eller*  
Braiseret kalvetykstegsfilet serveret med grøntsager og kalvesky

## Dessert:

Nøddemazarin med vaniljeis og frugtpuré *eller*  
Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og varm chokoladesauce

## Husets vine ad libitum:

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien  
El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien  
Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

## Kaffe og the:

1. glas Camus cognac - Cointreau eller Baileys

## Bar:

Øl, vand og vin.

## Natmad:

Pølsebræt med 4 slags pålæg og tilbehør *eller*  
Fransk løgsuppe serveret med ostecroutons

*inkl. blomster - lys - duge - servietter og betjening*

**kr. 795,-**

# 7 timers buffet arrangement

## Velkomstdrink:

Kirr *eller* mousserende vin

## Serveret forret:

Hjemmerøget laksefilet med let chilidressing

## Buffet:

Oksetyndstegsfilet, kalvesteg, unghanebryst i tomatsauce, fløde- og stegte kartofler, grønsagstærte, 2 slags blandet salat, dressing, rødvinssauce og brød

## Serveret dessert:

Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og varm chokoladesauce

## Husets vine ad libitum:

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien  
El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien  
Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

## Kaffe og the:

1. glas Camus cognac - Cointreau eller Baileys

## Bar:

Øl, vand og vin

## Natmad:

Pølsebræt med 4 slags pålæg og tilbehør *eller*  
Fransk løgsuppe serveret med ostecroutons

*inkl. blomster - lys - duge - servietter og betjening*

**kr. 825,-**

# Bryllups arrangement

*8 timer og værelse til brudeparret*

## **Velkomstdrink:**

Champagne

## **Forret:**

Rørt laksetatar serveret med salat, limecreme og sprød filokiks

## **Mellemret:**

Champagnesorbet

## **Hovedret:**

Helstegt oksefilet  
serveret med fyldte courgetter, citronbagte porto bello svampe,  
ristede kartofler og rødvinssauce.

## **Dessert:**

Ingefærvaffelkurv fyldt med nougatparfait og frisk frugt.

## **Vine ad libitum:**

Vine valgt i samarbejde med restaurantchefen

## **Kaffe og the:**

Bryllupskage.  
Camus cognac - Cointreau eller Baileys

## **Bar:**

Spiritus, øl, vand og vin

## **Natmad:**

Pølsebræt med 4 slags pålæg og tilbehør

*inkl. blomster - lys - duge - servietter og betjening*

**kr. 1.095,-**

# SELSKABSKORT

*Sammensæt selv menuen*

## Velkomst snaks:

2 hvidløgsstegte tigerrejer med let chilicreme	kr. 35,-
3 slags østers	kr. 60,-
Oliven og saltbagte mandler	kr. 25,-
Rejer i orlydej med krydderurtecreme	kr. 25,-

## Forretter:

Lun laksesouffle serveret med hummersauce	kr. 85,-
Fiskeroulade indbagt i salat serveret med tomatdressing	kr. 95,-
Røget laksetatar serveret med limecreme og filokiks	kr. 89,-
Pebermarineret oksefilet serveret med fennikel salat	kr. 99,-
Foie gras med chili / pærekompot	kr. 125,-
Limemarinerede kammuslinger serveret på tomatgele og salat	kr. 105,-
Hjemmerøget laks serveret på salat og let chilicreme	kr. 80,-
Røget andebryst serveret med grov waldorffsalat	kr. 99,-
Kæmperejer serveret i filokurv med frugtsalsa	kr. 95,-
Kyllingebryst anrettet med ananas, ristet bacon og karrydressing	kr. 80,-

## Hovedretter:

Kalv stegt som vildt <i>serveret med waldorfsalat, tyttebær og flødesauce</i>	kr. 189,-
Helstegt oksemørbrad <i>serveret med ristede østershatte og madagaskarsauce</i>	kr. 295,-
Helstegt kalvefilet <i>serveret med svampe /druesauté, grønsager og pernodsaucé.</i>	kr. 285,-
Helstegt oksefilet <i>serveret med fyldte courgetter, citronbagte porto bello svampe, ristede kartofler og rødvinsauce</i>	kr. 255,-
Indbagt laks <i>serveret med urter i julienne, ærter og purløgssauce</i>	kr. 189,-
Svinekam med sprød svær <i>serveret med rødkål, skysauce, hvide og brunede kartofler</i>	kr. 189,-
Honningstegt andebryst <i>serveret med glaserede kastanjer og tranebærsaucé</i>	kr. 225,-
Gammeldags oksesteg <i>serveret med glaserede løg, bønnesaute og skysauce</i>	kr. 195,-
Kalvemørbrad fyldt med kanin <i>serveret med svampesaute, tournerede grønsager og trøffelssky</i>	kr. 325,-

## Desserter:

Nøddemazarin med hjemmelavet vaniljeis og frugtpuré	kr. 80,-
Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og varm chokoladesauce	kr. 75,-
Portvinsmarinerede brombær serveret med vaniljeis	kr. 89,-
Chokolade/nougatmousse på nøddebund med solbærcoulis	kr. 85,-
Hjemmelavet moccaparfait rullet med ristede hasselnødder	kr. 89,-
Bagt chokoladetrøffel og nøddekurv med mangosorbet	kr. 95,-
Nøddekurv med 3 slags is	kr. 75,-
Rødvinskogt pære serveret med vaniljecreme	kr. 69,-

## Sødt til kaffen:

3 stykker fyldt chokolade	kr. 25,-
Hjemmelavet nøddehorn pr. stk.	kr. 25,-



## Mellemretter:

Tallerken med 2 slags oste	kr. 65,-
Foie gras med chili / pærekompot	kr. 69,-
Kold agurkesuppe	kr. 45,-
Champagnesorbet	kr. 49,-
Små krustader med lakserogn og fuglelevermousse	kr. 59,-
Østers naturel med citron pr. stk.	kr. 22,-

## Natmad:

Pølsebord	kr. 79,-
Oste og paté bord	kr. 89,-
Fransk løgsuppe serveret med ostecroutons	kr. 75,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 85,-
Gullaschsuppe	kr. 79,-

## Velkomstdrinks:

Hyldeblomst og hvidvin	kr. 49,-
Kirr royal: Champagne og creme de cassis	kr. 95,-
Kirr: hvidvin og creme de cassis	kr. 49,-
Petit Albet Mousserende vin	kr. 49,-
Zillinger Rosé Mousserende	kr. 59,-
Mailly Blanc de Noirs Champagne	kr. 95,-

### **Vinarrangement ad libitum:**

**Husets vinmenu:** kr. 245,-

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien  
 El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien  
 Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

## **Buffet 1:**

2 slags sild med løg og kapers  
Kold dampet laks med tomatdressing  
Æg og skaldyr med mayonnaise  
2 slags pålæg  
Lun fiskefilet med remoulade  
Ribbensteg med rødkål  
Frikadeller med surt  
Lun leverpostej med svampe og bacon  
Ostebræt  
Kage

**kr. 235,-**

## **Buffet 2:**

Skaldyrstuvning med filokurve  
Hjemmerøget laks med tomatdressing  
Helstegt tyndstegsfilet  
Kalkunbryst stegt i orange  
Lammekølle stegt med rosmarin  
Råstegte kartofler  
Flødebagte kartofler  
Grøn salat  
Ratatouille  
Ostebræt  
Kage

**kr. 355,-**

## **Receptions-buffet 1:**

2 slags grøntsagstærter  
Minifrikadeller  
Små pølser i bacon  
Ostestænger  
Frugtanretning  
Laks i butterdej  
Krustader fyldt med lakserogn  
Kæmperejer  
2 slags canapé  
Chokoladeskåle med marcipan

**kr. 195,-**

## **Receptions-buffet 2:**

Råmarineret laks med avocadocreame  
Rejer i orlydej med let chilicreme  
Parmaskinke med melon  
Pestobagt kyllingespyd med karrydressing  
Små frikadeller  
2 slags grønsagstænger med krydderurtecreme  
Pecorino med vindruer  
Kage og chokoladeskåle med moccacreme

**kr. 255,-**

## **Brunch:**

Røget laks, rullepølse, salami, skinke, leverpostej,  
små pandekager, brunchpølser, røræg, bacon,  
yoghurt, marmelade, nutella, honning,  
3 slags oste, frisk frugt,  
morgenbrød, franskbrød, knækbrød, rugbrød og wienerbrød  
Kaffe, the, juice og mælk

**kr. 245,-**

## **Luksus Brunch:**

Seranoskinke med avocadocreme  
Røget laks med peberrodscreme  
Røræg, bacon og brunchpølser  
Amerikanske pandekager med ahornsirup  
Spansk æggekage med chorizo  
Kyllingeroulade med persille og hvidløg  
Kalvesteg med rosmarin  
Pestomarinerede kartofler  
Broccolisalat med bacon  
3 slags oste, frisk frugt  
Marmelade, nutella, honning  
Morgenbrød, franskbrød, rugbrød, croissanter og wienerbrød  
Kaffe, the, juice og mælk

**kr. 325,-**

## Div. tilkøb:

Bar:	<i>Øl, vand og vin</i>	kr. 150,-
	<i>Spiritus, øl, vand og vin</i>	kr. 250,-
Menubånd		kr. 15,-
Blomsterdekorationer pr. stk. fra		kr. 225,-
Chokolade og slik		kr. 35,-
Chips		kr. 25,-
Øl		kr. 35,-
Sodavand		kr. 31,-
Kaffe/the		kr. 29,-
Bryllupskage efter samråd med køkkenchefen		kr. 85,-
Jukeboks kan lejes fra:		kr. 3.000,-
Ønskes yderligere timer betales pr. time		kr. 895,-
Værelse i forbindelse med selskab:		
Enkelt værelse		kr. 450,-
Dobbelt værelse		kr. 700,-

