

Velkommen til



Er du på udkig efter et sted at fejre den specielle dag, med den helt rigtige atmosfære, velsmagende mad og hvor du og dine ønsker er i centrum? Så kan du godt indstille jagten. Fejr din store dag på Oldfruen. Om det er den runde fødselsdag, dit bryllup, barnedåb eller måske en familiekomsammen og om I er 20 eller 60 personer, så sørger vi for, at det bliver en dag i sent vi glemme. Vi tilbyder både brunch-, frokost- og aftenbuffeter m.m. samt mulighed for et totalarrangement. Alt imens har vi to dejlige selskabslokaler samt overnatningsmuligheder til gæster der kommer langvejs fra.

Vi ser frem til at byde Jer velkommen.

BRUNCH

(Minimum 20 kuverter)

Almindelig brunch:

Lunt morgenbrød, rugbrød, to slags ost, pålæg, marmelade, smør, frugt, scrambleæg, bacon, pølser, yoghurt med müsli samt kaffe, te og juice

114,00 kr. pr. kuv.

Luksus brunch:

Lunt morgenbrød, rugbrød, to slags ost, pålæg, marmelade, smør, frugt, scrambleæg, bacon, pølser, yoghurt med müsli, cantaloupe melon med serranoskinke*, røget laks med asparges, pandekager med sukker og tebirkes samt kaffe, te og juice

155,00 kr. pr. kuv.

Tilføj eventuelt:

Varm leverpostej	10,00 kr. pr. kuv.
Lune frikadeller	12,00 kr. pr. kuv.
Pandekager (til alm. brunch)	10,00 kr. pr. kuv.
Hashbrowns	12,00 kr. pr. kuv.

**Kan erstattes af friske grønne asparges i baconsvøb i månederne maj t.o.m. august*

FROKOSTBUFFET

(Minimum 20 kuverter)

- ♥ Varmrøget laks pyntet med rejer, citron, tranebær og limes dressing
- ♥ Lune frikadeller med surt
- ♥ Skinke-ost timbale
- ♥ Roastbeef med remoulade, peberrod, agurkesalat og ristede løg
- ♥ Grøn salat med krydret kylling
- ♥ Cantaloupe melon med serranoskinke
(kan erstattes af friske grønne asparges i baconsvøb i månederne maj t.o.m. august)
- ♥ Glaseret skinke med små krydderstegte kartofler
- ♥ Croissant med hjemmelavet hønsesalat pyntet med bacon
- ♥ Røget brieost med druer
- ♥ Hjemmebagt rugbrød og sprøde brødchips

175,00 kr. pr. kuv.

Tilføj eventuelt:

- ♥ Marinerede sild (serveres med ½ æg og tomater) 14,00 kr. pr. kuv.
- ♥ Karrysild (serveres med ½ æg og tomater) 14,00 kr. pr. kuv.
- ♥ Kryddersild (serveres med ½ æg og tomater) 14,00 kr. pr. kuv.
- ♥ Tarteletter med høns i asparges 22,00 kr. pr. kuv.
- ♥ Røget ål med røræg dagspris pr. kuv.
- ♥ Kaffe og te 25,00 kr. pr. kuv.
- ♥ Tatar med peberrod, løg, kapers og rå æggeblomme 55,00 kr. pr. kuv.

Sammensæt selv din menu - vælg mellem menu opstilling 1 eller menu opstilling 2 (min. 20 kuv.)

Menu opstilling 1: Forret
Buffet (3 slags kød og 5 slags tilbehør; se under *BUFFET*)
Dessert

Menu opstilling 2: Forret
Hovedret
Dessert

FORRETTETTER

- ♥ Rejecocktail med asparges, salat, dressing og brød
- ♥ Stjernesked; kogt & stegt fisk på ristet franskbrød, pyntet med asparges, rejer og kaviar
- ♥ Pandekager med laks, ostecreme og spinat
- ♥ Hjemmelavet hønsesalat med asparges eller krabbesalat med rød grape anrettet i en flot svane, lavet af vandbakkelser
- ♥ Tapas tallerken med 4 spændende ting samt brødchips
- ♥ Varmrøget laks (hjemmerøget) med rejer, mayonnaise og citron
- ♥ Bagt laks med tomatsalsa og kokos
- ♥ Kartoffelrøsti toppet med varmrøget laksemousse samt citron og dild

HOVEDERETTER

- ♥ Kalvefilet med små persillekartofler, årstidens grønsager, tomat fyldt med peberrodscreme samt sovs
- ♥ Lammekrone med bagt kartoffelmos med hvidløg og persille, halve bagte tomater, svampemix, mintgelé samt sovs * *
- ♥ Oksemørbrad med ovnbagte grønsager, dagens kartoffel, porre-bacon timbale samt sovs * *
- ♥ Kamsteg royal med små persillekartofler, mormorsalat, hjemmelavet agurkesalat samt sovs
- ♥ Gl. dags oksesteg med kogte kartofler, bønner, waldorffsalat, sødt og surt samt sovs

DESSERT

- ♥ Hjemmelavet flødeis med brownies
- ♥ Hindbærtærte med vaniljecreme
- ♥ Frugtsalat med råcreme
- ♥ Appelsin- eller citronfromage
- ♥ Valnøddetærte med mazarinfyld og chokolade, pyntet med cremefraiche
- ♥ Desserttallerken bestående af crème brûlée, chokolademousse og hjemmelavet flødeis
+ 15,00 kr.
- ♥ Evt. lagkage til kaffen

BUFFET

Kød:

- ♥ Oksemørbrad* *
- ♥ Svinemørbrad svøbt i bacon
- ♥ Marineret kylling
- ♥ Kamsteg royal
- ♥ Glaseret skinke
- ♥ Kalvefilet
- ♥ Hvidvinsdampet laks med citronpeber og hollandaise* *
- ♥ Lammeryg* *

Tilbehør:

- ♥ Oldfruens pastasalat
- ♥ Marinerede bønner med bacon og rødløg
- ♥ Ovnbagte grønsager (efter årstiden)
- ♥ Broccolisalat
- ♥ Tomatsalat med løg, basilikum og feta samt balsamico dressing
- ♥ Råkostsalat af hvidkål, rødkål, gulerødder samt olie-eddike dressing
- ♥ Oldfruens grønne salat
- ♥ Bulgursalat med edamamebønner og hericots verts
- ♥ Rødbedesalat med peberrod
- ♥ Coleslaw
- ♥ Blomkålssalat med ærter og dressing
- ♥ Bagt kartoffelmos med gorgonzola eller hvidløg og persille
- ♥ Små smørstegte persille- eller krydderkartofler
- ♥ Bagt kartoffel
- ♥ Flødestuvet kartofler med løg
- ♥ Tzatziki
- ♥ Bønner svøbt i bacon
- ♥ Ovnbagte løg
- ♥ Ovnbagte tomater med timian
- ♥ Kold kartoffelsalat med agurk, radiser, purløg og cremefraiche dressing
- ♥ Kold kartoffelsalat med oliven, kapers og parmesanost
- ♥ Grønsagstærter
- ♥ Porre-bacon timbale
- ♥ Hjemmebagt madbrød

Menu opstilling 1:

Forret, buffet (3 slags kød og 5 slags tilbehør; se under *BUFFET*), dessert fra 325,00 kr. pr. kuv.
* * + 50,00 kr. pr. kuv.

Menu opstilling 2:

Forret, hovedret, dessert fra 325,00 kr. pr. kuv.
* * +50,00 kr. pr. kuv.

NATMAD

(Minimum 20 kuverter)

- ♥ Hjemmelavet karrysuppe med kylling
- ♥ Pølser med brød, sennep, ketchup og remoulade samt ristede og rå løg
- ♥ Hjemmelavet biksemad med rugbrød, smør og rødbeder
- ♥ Ungarsk suppe med peberfrugt, tomat og kylling
- ♥ Pålægssnitter
- ♥ Pølsebord bestående af fem slags pålæg med diverse tilbehør
- ♥ Kartoffelporresuppe med bacon og flutes

Frit valg 60,00 kr. pr. kuv.

Totalarrangement

Perfekt til den helt store fest!

Velkomstdrink

3-retters menu

Kaffe og te

Natmad

Overnatning

Brunch

Lad os danne rammen om den perfekte fest. Lav en aftale hos os og kom ind til en uforpligtende snak om lige præcis dine ønsker og præferencer.



Pr. pers. fra **895,00 kr.** (min. 20 pers.)