

Totalarrangement

Perfekt til den helt store fest!



Velkomstdrink

3-retters menu

Kaffe og te

Natmad

Overnatning

Brunch

Pr. pers. fra **795,00 kr.** (min. 20 pers.)

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 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

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* *

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
- ♥ Rødbedesalat
- ♥ 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
- ♥ Ovnbagte bouillonkartofler
- ♥ 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 slag kød og 5 salgs 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

- ♥ Hjemmelavet karrysuppe med kylling
- ♥ Pølser med brød, sennep, ketchup, 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

Frit valg 60,00 kr. pr. kuv.

BRUNCH

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, grønsagstærte, røget laks med asparges, pandekager med sukker og thebirkes 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.

