

Selskabsmenuen

Sammensæt Jeres menu og regn selv prisen ud inden I kommer og får en snak om selve festen.

Vi gør opmærksomt på, at det efterfølgende kun er forslag, har I andre ønsker, laver vi selvfølgelig gerne det!

Vi glæder os til at beværte Jer til festen og sammensætte menuen så alle får hvad de kan li`. Kontakt os derfor omkring Jeres selskab og vi sammensætter sammen et personligt menuforslag. Om vi skal huse festen eller du foretrækker at blive hjemme. (vi leverer ud af huset når i er 10 personer eller derover)

**På gensyn i
Asnæs forsamlingshus
V/ Flemming**

**web: www.afhus.dk
mail: flemming@afhus.dk
tlf: 20479968 eller 59650143**

Forretter:

- **Husets rejecocktail: Kina rejer tilberedt med lidt hvidløg, anrettet på babyspinat med marineret tang og grønne asparges. Dild – citrus dressing serveres ved siden af. Dertil hjemmebagt brød med kokos og spidskommen. Pris kr. 50,-**
- **2 Skiver Serranoskinke med friske figer og honning. Dertil hjemme- bagt brød med honning og dild. Pris kr. 38,-**
- **Tarteletter med høns i asparges (3 tarteletter til hver) Pris kr. 35,-**
- **3 slags marineret laks:**
 1. **Limemarineret Laks med flødepeberrod –**
 2. **Rosa peber Laks marineret med jordbærdressing –**
 3. **Gravede laks med dilldressing. Dertil hjemmebagt brød med honning og dild. Pris kr. 55,-**
- **Kyllingesalat med ananas og bacon. Dertil hjemmebagt brød med kokos og spidskommen. Pris kr. 45,-**

Stege:

- **Helstegt Oksefilet (200 gram pr. person) Pris kr. 50,-**
- **Helstegt Kalvefilet (200 gram pr. person) Pris kr. 50,-**
- **Lammekølle stegt med frisk mynte og hvidløg. (200 gram pr. person) Pris kr. 45,-**
- **Kalkunbryst stegt med champignoner – vindruer og frisk estragon (200 gram pr. person) Pris kr. 30,-**
- **Skinke Glaseret med honning og knuste valnødder. (200 gram pr. person) Pris. kr. 35,-**
- **Svinemørbrad i bacon med frisk rosmarin (200 gram pr. person) Pris kr. 40,-**
- **Kyllingebryst marineret i citronsaft med spidskommen og indbagt (200 gram pr. person) pris kr. 30,-**

Kartofler:

- **Pommes Lyonnaise (råstegte kartofler og bløde løg, blandet lige før servering) Pris kr. 10,-**
- **Pommes Duchesse med bacon og estragon (formet - Bagt kartoffelmos) Pris kr. 15,-**
- **Både kartofler stegt med snittede peberfrugter og røget paprika Pris kr. 12,-**
- **Både kartofler stegt i smør med timian Pris kr. 15,-**
- **Fløde kartofler med eller uden hvidløg eller halv af hvert Pris kr. 18,-**
- **Kartoffelsalat – dressinger serveret a part – hvidløg/mayonnaise – purløg/creme fraiche Pris kr. 20,-**

Saucer:

- **Rødvinssauce Pris kr. 10,-**
- **Champignon a la creme Pris kr. 15,-**
- **Hjemmelavet bearnaise Pris kr. 20,-**
- **Fløde estragonsauce Pris kr. 15,-**
- **Tomatsauce med bacon og frisk basilikum Pris kr. 17,-**
- **Flødestuvet babyspinat Pris kr. 15,-**

www.konkret.dk
Kontakt os på telefon 45 20 20 20 eller på mail konkret@konkret.dk

Grønt

- **Rustik salatbord (inkl. 2 valgfrie dressinger) Pris kr. 30,-**
- **Salat med vilde ris Pris kr. 15,-**
- **Melonsalat pris kr. 15,-**
- **Grøn salat med granat æbler Pris kr. 15,-**
- **Rodfrugte salat Pris kr. 10,-**
- **Hvidvins dampede gulerødder Pris kr. 13,-**
- **Broccolisalat Pris kr. 15,-**
- **Spidskål braiseret med bacon og røget paprika Pris kr. 15,-**
- **Rødkålssalat med soltørrede tranebær Pris kr. 10,-**
- **Tomatsalat med ristede bacon tern – hakkede løg og frisk basilikum Pris kr. 13,-**
- **Ristede grønne bønner og champignons Pris kr. 10,-**
- **Onions banji – indiske løgfrikadeller med/uden Chilli Pris kr. 10,-**

Hjemmebagt brød

Til hovedretten:

- **Brød med hvidløg Pris kr. 10,-**
- **Brød med basilikum – soltørret tomater Pris kr. 10,-**
- **Brød med honning – dild pris kr. 10,-**
- **Brød med 50/50 semi groft brød – hvidt brød og**
- **Rugbrødsdej pris kr. 10,-**
- **Brød med valnødder – ahornsirup pris kr. 15,-**

Dessertes:

- **Kaiserschmarrn med rosiner, serveret med vanilje is, æblemos med kanel Pris kr. 45,-**
- **Chokoladeskål med marcipan is - friske jordbær og frisk mynte Pris kr. 55,-**
- **Kagebord til kaffe: Æbletærte – Nougattærte – Gulerods-kage dertil Cremefraiche med vanilje Pris kr. 55,-**
- **Chokolademousse (mørk) med friske jordbær og citron dertil vanilje creme Pris kr. 45,-**
- **Citronfromage – pyntet med revet mørk chokolade og citronmelisse Pris kr. 35,-**

Info til festen:

- Ved valg af mindst 3 stege til buffet halveres mængden af kød og pris.
- Alle priser er per voksen person. Børn under 12 år ½ pris.
- Vi tilbyder at i selv kan medbringe drikkevarer, dette koster kr. 25,- per person – (dette dækker duge, lys, servietter og lokale).
- Menu/festen aftales ved samtale i forsamlingshuset mindst en måned før festen skal holdes.
- Derefter sender vi via mail -tilbuddet og diverse aftaler til godkendelse.

Blomster er ikke med i prisen!