

# Selskabsmenu 2020

Sammensæt din egen menu og regn evt. selv prisen ud.

Inden i kommer og får en snak om selve festen.

Disse er kun forslag, har man andet man ønsker, laver vi selvfølgelig gerne det.

## 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. Hjemmebagt brød med kokos og spidskommen.

Pris 65 kr.

Rejecocktail:

Rejer anrettet på Iceberg med Aspargessnitter – Stenbider rogn - Thousand Island-dressing.

Serveret med Honning og Dild Brød – Smør.

Pris 65 kr.

Tunmousse serveret på babysalat med Kina Rejer – Dild dressing – Brød – Smør

Pris 65 kr.

Tarteletter med høns i asparges (3 tarteletter til hver)

Pris 45 kr.

3 slags marineret laks: Limemarineret med flødepeberrod – Rosa peber marineret med jordbærdressing – Gravet laks med dild dressing. Hjemmebagt brød med honning og dild.

Pris 70 kr.

Dampet Laks med rejer, fintsnittet grønne asparges, mayonnaise og hjemmebagt brød

Pris 70 kr.

## Stege

Helstegt Oksefilet eller Kalvefilet (200 g. per person)

Pris 75 kr.

Helstegt Oksefilet eller Kalvefilet (150 g. per person)

Pris 65 kr.

Helstegt Oksefilet eller Kalvefilet (120 g. per person)

Pris 55 kr.

Kalvefilet (200 g. per person)

Pris 75 kr.

Kalvefilet (150 g. per person)

Pris 65 kr.

Kalvefilet (120 g. per person)

Pris 55 kr.

Lammekølle stegt med frisk mynte og hvidløg. (200 g. per person)

Pris 65 kr.

Lammekølle stegt med frisk mynte og hvidløg. (100 g. per person)

Pris 50 kr.

Kalkun bryst stegt med tomater, peberfrugt og frisk basilikum. (200 g. per person)

Pris 65 kr.

Kalkun bryst stegt med tomater, peberfrugt og frisk basilikum. (100 g. per person)

Pris 50 kr.

Skinke glaseret med honning (200 g. per person)

Pris 55 kr.

Skinke glaseret med honning (100 g. per person)

Pris 40 kr.

Svinemørbrad stegt med bacon med frisk rosmarin. (200 g. per person)

Pris 60 kr.

Svinemørbrad stegt med bacon med frisk rosmarin. (100 g. per person)

Pris 45 kr.

Hjemmelavede Frikadeller. (150 g. per person)

Pris 30 kr.

## Kartofler

Pommes Lyonnaise (råstegte kartofler og bløde løg blandet lige før servering).

Pris 20 kr.

Stegte kartofler med hvidløg og Parmesan

Pris 20 kr.

Små kartofler stegt i smør med timian.

Pris 20 kr.

Fløde kartofler med eller uden hvidløg eller halvt af hver.

Pris 20 kr.

Små kartofler ovnbagt med porrer stykker.

Pris 20 kr.

## Saucer

Rødvinsauce.	Pris 15 kr.
Champignon a la creme.	Pris 20 kr.
Hjemmelavet bearnaise. (laves kun til selskaber i forsamlingshuset)	Pris 20 kr.
Fløde Estragon sauce.	Pris 15 kr.
Tomatsauce med bacon og frisk basilikum.	Pris 20 kr.
Brun sovs	Pris 15 kr.

## Salater

Rustikt salatbord. (inkl. 2 valgfrie dressinger)	Pris 40 kr.
Melon salat. 3 slags melon i babysalat uden dressing.	Pris 20 kr.
Grønne asparges – Peberfrugt – Sukkerærter fintsnittet og mikset med kinakål.	Pris 30 kr.
Rødkålssalat med soltørrede tranebær.	Pris 20 kr.
Tomatsalat med ristede bacontern – hakkede løg og frisk basilikum.	Pris 20 kr.

## Varme Garniture

Ristede grønne bønner og champignons.	Pris 15 kr.
Sprøde dampede gulerødder.	Pris 15 kr.
Ristede Champignons og Cherrytomater serveret med frisk hakke basilikum	Pris 15 kr.

## Hjemmebagt brød

til hovedretten.

Hvidløg.	Pris 10 kr.
Kokos -spidskommen.	Pris 10 kr.
Basilikum – soltørrede tomater.	Pris 10 kr.
Hønning – dild.	Pris 10 kr.
Halv groft brød – hvidt brød og rugbrød dej.	Pris 10 kr.
Valnød – ahornsirup.	Pris 15 kr.

## Desserter

Chokolademousse (mørk) med friske bær og citron – vaniljecreme.	Pris 45 kr.
Citronfromage – pyntet med revet mørk chokolade og citronmelisse.	Pris 35 kr.
Frugtfad med råcreme	Pris 40 kr.
Is buffet med 4 valgfrie is, vafler, flødeskum og chokoladesovs.	Pris 65 kr.
Kage Buffet med Cheesecake – Brownies – Gulerodskage.	
Friske frugter i tern - Cremefraiche med vanilje. (inkl. Kaffe og te)	Pris 75 kr.

## Kaffe

Kaffe – Te ad libitum	Pris 15 kr.
-----------------------	-------------

Alle priserne er per voksen person, halv pris for børn under 12 år.

Vi tilbyder at i selv kan medbringe drikkevarer, dette koster til Selskabs Buffet 25 kr. per person.

Menu/festen aftales ved samtale i forsamlingshuset mindst en måned før.

Derefter sender vi via mail tilbuddet og diverse aftaler til godkendelse.

Blomster og personale er ikke med i prisen.

Prisen for personale er 180 kr. per time.

Ved Selskabs Buffet regnes der 1 personale per 25 gæster.

Blomster og personale er ikke med i prisen.