

Selskabsmenu 2021

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 69 kr.

Rejecocktail:

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

Serveret med Honning og Dild Brød – Smør.

Pris 69 kr.

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

Pris 69 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 75 kr.

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

Pris 75 kr.

Stege

Helstegt Oksefilet eller Kalvefilet (200 g. per person)

Pris 80 kr.

Helstegt Oksefilet eller Kalvefilet (150 g. per person)

Pris 70 kr.

Helstegt Oksefilet eller Kalvefilet (120 g. per person)

Pris 60 kr.

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

Pris 75 kr.

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

Pris 60 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 55 kr.

Skinke glaseret med honning (200 g. per person)

Pris 60 kr.

Skinke glaseret med honning (100 g. per person)

Pris 45 kr.

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

Pris 70 kr.

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

Pris 55 kr.

Hjemmelavede Frikadeller. (150 g. per person)

Pris 40 kr.

Kartofler

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

Pris 25 kr.

Stegte kartofler med hvidløg og Parmesan

Pris 25 kr.

Små kartofler stegt i smør med timian.

Pris 25 kr.

Fløde kartofler med eller uden hvidløg eller halvt af hver.

Pris 25 kr.

Små kartofler ovnbagt med porrer stykker.

Pris 25 kr.

Saucer

Rødvinsauce.	Pris 15 kr.
Champignon a la creme.	Pris 30 kr.
Hjemmelavet bearnaise. (laves kun til selskaber i forsamlingshuset)	Pris 30 kr.
Fløde Estragon sauce.	Pris 20 kr.
Tomatsauce med bacon og frisk basilikum.	Pris 20 kr.
Brun sovs	Pris 15 kr.

Salater

Rustikt salatbord. (inkl. 2 valgfrie dressinger)	Pris 45 kr.
Melon salat. 3 slags melon i babysalat uden dressing.	Pris 25 kr.
Grønne asparges – Peberfrugt – Sukkerærter fintsnittet og mikset med kinakål.	Pris 35 kr.
Rødkålssalat med soltørrede tranebær.	Pris 25 kr.
Tomatsalat med ristede bacontern – hakkede løg og frisk basilikum.	Pris 25 kr.

Varme Garniture

Ristede grønne bønner og champignons.	Pris 20 kr.
Sprøde dampede gulerødder.	Pris 20 kr.
Ristede Champignons og Cherrytomater serveret med frisk hakke basilikum	Pris 20 kr.

Hjemmebagt brød

til hovedretten.

Hvidløg.	Pris 15 kr.
Kokos -spidskommen.	Pris 15 kr.
Basilikum – soltørrede tomater.	Pris 15 kr.
Hønning – dild.	Pris 15 kr.
Halv groft brød – hvidt brød og rugbrød dej.	Pris 15 kr.
Valnød – ahornsirup.	Pris 20 kr.

Desserter

Chokolademousse (mørk) med friske bær og citron – vaniljecreme.	Pris 55 kr.
Citronfromage – pyntet med revet mørk chokolade og citronmelisse.	Pris 45 kr.
Frugtfad med råcreme	Pris 55 kr.
Is buffet med 4 valgfrie is, vafler, flødeskum og chokoladesovs.	Pris 95 kr.
Kage Buffet med Cheesecake – Brownies – Gulerodskage.	
Friske frugter i tern - Cremefraiche med vanilje. (inkl. Kaffe og te)	Pris 105 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 35 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.

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.

Hvis i er her mere end 8 timer koster det 500 kr. i timen herefter at i bruge lokalerne.