

Selskabsmenu 2023

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 rissalat med marineret tang og grønne asparges.

Dild - citrus dressing serveres ved siden af. Hjemmebagt brød med kokos og spidskommen.

Pris 85 kr.

Rejecocktail:

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

Serveret med Honning og Dild Brød – Smør.

Pris 85 kr.

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

Pris 85 kr.

Tarteletter med høns i asparges (3 tarteletter til hver).

Pris 75 kr.

Rosa peber marineret med Rygeostecreme, radiser og rugbrødschips.

Pris 90 kr.

Spegeskinke med melonsalsa og oregano brød

Pris 85 kr.

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

Pris 90 kr.

Stege

Helstegt Oksefilet (200 g. per person).

Pris 99 kr.

Helstegt Oksefilet (150 g. per person).

Pris 85 kr.

Helstegt Oksefilet (120 g. per person).

Pris 75 kr.

Kalvefilet (200 g. per person).

Pris 99 kr.

Kalvefilet (150 g. per person).

Pris 85 kr.

Kalvefilet (120 g. per person).

Pris 75 kr.

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

Pris 75 kr.

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

Pris 60 kr.

Skinke glaseret med honning (200 g. per person).

Pris 75 kr.

Skinke glaseret med honning (100 g. per person).

Pris 50 kr.

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

Pris 95 kr.

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

Pris 60 kr.

Hjemmelavede Frikadeller. (100 g. per person)

Pris 50 kr.

Kartofler

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

Pris 32 kr.

Knust kartoffel med krydderurter og hvidløg

Pris 32 kr.

Små kartofler stegt i smør med timian.

Pris 32 kr.

Fløde kartofler med eller uden hvidløg eller halvt af hver.

Pris 32 kr.

Små kartofler ovnbagt med porrer stykker.

Pris 32 kr.

Bagt Kartoffelmos med peberrod

Pris 32 kr.

Saucer

Rødvinsauce.	Pris 20 kr.
Svampesauce.	Pris 35 kr.
Hjemmelavet bearnaise. (laves kun til selskaber i forsamlingshuset)	Pris 35 kr.
Fløde Estragon sauce.	Pris 25 kr.
Tomatsauce med bacon og frisk basilikum.	Pris 25 kr.
Brun sovs	Pris 20 kr.

Salater

Rustikt salatbord. (inkl. 2 valgfrie dressinger).	Pris 50 kr.
Melon salat. Med Feta, Oliven og Mynte.	Pris 40 kr.
Grønne asparges – Peberfrugt – Sukkerærter fintsnittet og mikset med kinakål.	Pris 40 kr.
Rødkålssalat med soltørrede tranebær.	Pris 32 kr.
Tomatsalat med ristede bacontern – hakkede løg og frisk basilikum.	Pris 40 kr.

Varme Garniture

Ristede grønne bønner og champignons.	Pris 25 kr.
Bagte rodfrugter med honning.	Pris 25 kr.
Ristede Champignons og Cherrytomater serveret med frisk hakke basilikum	Pris 25 kr.

Hjemmebagt brød

Hvidløg.	Pris 20 kr.
Kokos -spidskommen.	Pris 20 kr.
Basilikum – soltørrede tomater.	Pris 20 kr.
Honning – dild.	Pris 20 kr.
Halv groft brød – hvidt brød og rugbrød dej.	Pris 20 kr.
Valnød – ahornsirup.	Pris 25 kr.

Desserter

Chokolademousse (mørk) med friske bær og citron – vaniljecreme.	Pris 60 kr.
Citronfromage – pyntet med revet mørk chokolade og citronmelisse.	Pris 60 kr.
Frisk Frugtsalat med råcreme.	Pris 60 kr.
Is buffet med 4 slags hjemmelavet is, vafler, flødeskum og chokoladesovs.	Pris 120 kr.
Brownies med vaniljeis og frugt coulis	Pris 65 kr.

Kaffe

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

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

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

Svar udbedes ved tilbuds mails modtagelse

Alle priserne er per voksen person, halv pris for børn under 10 år.

Vi tilbyder at I selv kan medbringe drikkevarer, dette koster 55 kr. per person.

TOM EMBALLAGE TAGES MED HJEM

Prisen for 1 personale er 200 kr. per time.

Der regnes der 1 personale per 20 gæster.

Niveau på serverings service aftales på forhånd.

Selskaber der varer længere end de normalt 8 timer påregnes 500 kr. i timen efterfølgende.