

Forretter

Sammensæt selv din menu

		ud af huset
Portobellosvamp med sherryfløde, serrano og revet ost	58,-	48,-
Indbagt laks med grøntsagsjulienne og porredressing	68,-	58,-
Hønsesalat Hawaii	42,-	42,-
Tarteletter med høns i asparges	52,-	42,-
Fiskepaté med spinat og krydderurtdressing	48,-	38,-
Klar suppe med boller	48,-	38,-
Ferskrøget laks med slikasparges og stuvet spinat	68,-	58,-
* Tapas tallerken med udvalgt af små lækre forretter m/ dip's og dressinger	85,-	80,-
Krydderurtebagt laks med sauce verte, på salat bund, med frisk lime	75,-	65,-
* Fiskesymfoni: Anretning af årstidens lækre fisk og skaldyr, serveret med hjemmelavede dips og dressinger	85,-	80,-
*Cupbagt fisk m/ grøntsager og sauce mousseline	75,-	65,-
Kyllingeroulade med urter og forårsdressing	52,-	42,-
Tunmousse med rejer, kaviar og sauce verte	48,-	38,-
Sprøde kokospanerede tigerrejer på babyleaves med sød chilimarmelade	68,-	58,-
Pandekager af unghanesoufflé med perlespeltssalat og grøn mojosauce	68,-	58,-

Bemærk retter med * +10 kr. ekstra pr. couv.

Hovedretter

Sammensæt selv din menu

ud af huset

Sprød svinekam med rødkål, sukkerbrunede kartofler, hvide kartofler, chips og skysauce	118,-	108,-
Svinekam stegt som vildt med surt, tyttebær, brunede og hvide kartofler, waldorfsalat og vildt sauce	125,-	110,-
Gl. dags oksesteg med glaserede løg, bønner, gulerødder, hvide kartofler og skysauce	130,-	115,-
Kalvesteg stegt som vildt med surt & sødt, waldorfsalat, brunede kartofler, hvide kartofler og vildtsauce	130,-	115,-
Rosastegt kalveculotte med ristede grøntsager, pommes risolles og rosapeberflødesauce.	130,-	115,-
Hvidvinsmarineret kalkunbryst med tomatsalat, sprøde ærter, pommes fondue og svampesauce	115,-	105,-
Sprødstegt andebryst med madagascarpeber og calvados, sauterede grøntsager, pommes gratin og bigaradesauce	130,-	115,-
Fransk unghanebryst med trøffel og madierasauce, grøntsagsroyale, sprøde ærter og bagte cherrytomater	135,-	125,-
Beuf a la mode, braiseret oksesteg i rødvin med rodfrugter og perleløg serveres med stegte kartofler	135,-	115,-

Hovedretter

Sammensæt selv din menu

ud af huset

Helstegt Coloradocolotte med bagt kartoffel, kryddersmør, blandet salat samt bearnaise/-bordelaisesauce	145,-	130,-
*Dansk krondyrbuk med sauterede svampe, tranebær, sprøde franske ærter, pommes roset og flødevildtsauce	Dagspris	
*Helstegt vildsvinefilet med ratatouilles, pommes roset og pikantsauce	165,-	145,-
*Helstegt herefordfilet med pommes gratin, 3 slags friske grøntsager, samt bearnaise/-bordelaisesauce	165,-	145,-
Helstegt oksemørbrad gratineret m/ madagaskar og dijon. Rodfrugtmos og grillstegte grøntsager i balsamicosmør og portobello svampe samt madagaskarsauce	175,-	165,-
*Lammeculotte provencale krydret med urter og hvidløg, pommes fondue, slikasparges, blandet salat og skysauce	135,-	125,-

Vildt kan bestilles i sæson, spørg på pris.

Bemærk retter med * +10 kr. ekstra pr. couv.

Desserten

Sammensæt selv din menu

		ud af huset
Crêpes suzette, flamberede pandekager i Grand Manier sauce og is med ristede mandler	58,-	48,-
Vælg mellem varianter af fromage: citron, appelsin eller rom	48,-	38,-
Islagkage	55,-	45,-
Hjemmebagt brownie med nødder, vaniljeis og frisk frugt	55,-	45,-
*Luksus dessertbord med fromage kager, forskellige is og frugt. (min 30 couv.)	85,-	75,-
Sprød marengs med is og sæsonens bær og frugt	52,-	42,-
Chokolademousse med lakrids og hinbær	45,-	35,-
Pandekager med hjemmelavet is og syltetøj	58,-	48,-
Hinbærfragelité med hjemmelavet is og bærcoulis	55,-	50,-
Lun æbletærte/skovbærtærte med marcipan og hjemmelavet flødeis	58,-	48,-
*Husets desserttallerken, udvalg af husets kagespecialiteter, is og årstidens frugt	75,-	65,-
*Husets specialitet: Chili chokoladekage med porteris, sirup og sprød nøddekage	65,-	55,-
Chokoladesoufflé med lime chantilly	65,-	55,-
CremeCookie bombe med flamberede bær	65,-	55,-

Bemærk retter med * +10 kr. ekstra pr. couv.

Sammensæt selv din menu

		ud af huset
Karrysuppe med flutes	48,-	38,-
Klar suppe med boller	48,-	38,-
Aspargessuppe	48,-	38,-
Tarteletter med høns i asparges	48,-	38,-
Biksemad med bearnaisesauce, rødbeder og ketchup	48,-	38,-
Pizza	48,-	38,-
Tærter (f.eks. skinke og løg, tomat og bacon) m/ salat	48,-	38,-
Lune frikadeller med kartoffelsalat	48,-	38,-
Pølse og Pålægsbord med friskbagt brød 3 slag pålæg og leverpostej	58,-	48,-
Æggekage med tilbehør	48,-	38,-
Hotdogs	48,-	38,-

Parvingbord 1

Serveres kun i huset (min. 25 couv)

Forretter

Grøntsagstunmousse med dilledressing
Kyllingesalat med bacon og karrymangosauce
Italienske røgvare
Limestegt fiskefilet m/ hjemmerørt remoulade
Salat med djævlerejer i rød mojosauce
Hjemmebagt brød

Hovedretter

Helstegt Coloradocajunroast
Skinke med svær
Unghane i dijonfløde
Barbecuemarineret svinekam

Tilbehør

Gratin kartoffel
Fondue kartoffel
Indbagte peberfrugter
Små krydrede kartofler
Pebersauce/Beanaisesauce/Svampesauce
3 slags salater efter årstiden
Oliven, hvidløg, soltørrede tomater, feta, tzaziki, aioli, pesto og
yoghurtdressing

Desserter

Hjemmelavet is, husets dessertkager, brownies, pandekager
- oste med kiks, nødder og frugt i akaciehonning

Pris pr. couvert: 238,-

Parvingbord 2

(min. 25 couv)

Forretter

Tunmousse med dilledressing
Kyllingesalat med karrymangosauce
Salat med djævlerejer i rød mojosauce
Hjemmebagt brød

Hovedretter

Rosastegt Kalveculotte
Honningskinke med svær
Pestobagt kalkunbryst med feta, bacon og
soltørrede tomater

Tilbehør

2 slags kartofler, 2 slags sauce, 2 slags grøntsager
3 spændende salater efter årstiden

Desserter

Hjemmelavet islagkage med sprøde kager

Pris pr. couvert: 208,-

Parvingbord 3

(Valgfri forret fra menu-kortet)

Serveres v. bordet

Stegebuffet ta' selv

Helstegt Colorado Cajunroast

Barbecuemarineret svinekam

Pesto kalkunbryst med bacon

Honningmarineret skinke

Små stegte petitkartofler

Kartoffelgratin

Rodfrugtmos

Svampesauce / beanaise / rødvinsauce

3 grøntsagsretter efter kokkens fantasi

3 spændende salater

Dips og dressinger

Bord med hjemmebagt skær selv brød

(Valgfri dessert fra kortet)

Pris pr. couvert: 228,-

Helstegt Colorado Cajunroast
Barbecuemarineret svinekam
Farseret kalkunbryst / skinke med svær

Flødegratinkartofler
Petitkartofler med balsamicosmør
Svampesauce
Beanaise eller rødvinsauce
Græsk salat med feta, oliven, agurk og tomat
Mixet salat efter årstid
Tzatzikidressing
Husets dressing

Pris pr. couvert: 148,-

Helafstensarrangement

Velkomstdrink

Husets hvidvin og rødvin ad libitum under middag
og 1 glas dessertvin,

3 retters menu fra menukort eller carvingbord **1** eller **3**
eller tapasbuffet med 15 retter

Kaffe og småkager

Fri øl, vand og vin til og med natmad

Natmad

**Helafstensarrangementet afholdes
mandag - fredag. Pris pr. couv.: 498,-**

Lørdag/søndag og helligdage. Pris pr. couv.: 558,-

Retter markeret med (*) betyder et tillæg på kr. 10,00 pr. ret
til helafstensarrangement prisen

Arrangement med tarapacavine tillæg 30,00 pr. couv.

Varighed 7 timer.

Bryllupsarrangement:

Vi er eksperter i bryllupsarrangementer som omfatter
ovenstående menu samt snacks og øl + vand og vin før middagen.

Varighed 9 timer. Pris pr. couvert: 595,-

Børn under 10 år ½ couvertpris, under 2 år gratis
Ekstra timer 50 kr. pr. couvert

Festarrangement

Velkomstdrink

Husets hvidvin og rødvin ad libitum under middagen
og 1 glas dessertvin samt øl og vand

Vælg 3 retter fra menukort eller carvingbord **2**
eller tapasbuffet med 12 retter

Kaffe og småkager

Festsarrangementet afholdes
mandag - fredag. Pris pr. couv.: 418,-
Lørdag/søndag og helligdage. Pris pr. couv.: 438,-

(arrangementets varighed ca.5 timer 12.00 - 17.00
eller 18 - 23.00)

Retter markeret med (*) betyder et tillæg på kr. 10,00 pr. ret

Børn under 10 år ½ couvertspris, under 2 år gratis

Kaffeborde

Arrangement 1

½ bolle med smør
Hjemmebagt kringle og lagkage
Kaffe, the og småkager

pr. couvert: kr. 95,00

Arrangement 2

2 snitter med pålæg
1 ostesnitte
Kaffe, the og småkager

pr. couvert: kr. 115,00

Arrangement 3

Pålægsgfade med 3 slags pålæg samt brieost
3 slags brød
Kaffe, the og småkager

pr. couvert: kr. 105,00

Morgenmad/Brunchbord/Frokost

(min. 20 couv)

3 slags brød og smør - Hjemmebagt kringle - Æg og bacon - Ristede pølser
- Lun leverpostej - 3 slags pålæg - 2 slags marmelade - Pandekager
- Ostebord - Frugtkurv - Brownies m/amerikansk glasur - Kaffe og the

pr. couvert: kr. 175,-

pr. couvert ud af huset: 150,- (ex. drikkevarer)

Inkl. 2 slags juice: kr. 198,-

Vælg ekstra retter til arrangementet

Se tapaskortet Pris pr. ret 10 kr.

Åbenthus/Receptions frokost arrangement

i og ud af huset

Arrangement 1

(min. 25 couv.)

Røget laksewraps
Hønsesalat
Tærte med skinke & porrer
Kold kartoffelsalat
Små frikadeller
Kyllingespyd med mild chili
Minibutterdejs snitter med fyld
Mixsalat med feta og oliven
Dressing & brød
Brownies
Brieost med druer
pr. couvert: kr. 175,00

Arrangement 2

(min. 40 couv.)

Lun leverposteg med bacontern
Pålægsbord, 3 stk. med
3 slags brød samt smør
Osteplanke med kiks og frugt

pr. couvert: kr. 128,00

Arrangement 3

Se tapasbuffet
pr. couvert: kr. 178,00

Vi har mange års erfaring med at arrangere store fester ud af huset, og kan assistere med kokke og tjenere, hvis dette ønskes.

Arrangement 3

(min. 10 cow)

Tapas buffet - Vælg 10 retter

Kolde

1. Røget laksewraps
 2. Fisk med serrano og pesto
 3. Tunmousse med chili og grøntsager
 4. Græsk salat med feta og oliven
 5. Carpaccio af oksekød med frisk parmasan og basilikum
 6. Wraps m. kylling og bacon
 7. Gorgonzolasalat med pære, bacon og honning-balsamico
 8. Forskellige buchetta tomatsalsa, grenolata, tzatziki, artiskokcreme
 9. Perlemozzarella med oliven og soltørrede tomater
 10. Djævlæg med dijon, wasabi og ristede løg
 11. Røget laks på minitoast med ostecreme og rødløg
 12. Djævlerejer i mojosauce
 13. Spegeskinke med melon og ruccola
 14. Marineret skaldyrssalat med frugt og grøntsager
 15. Cæsarsalat med kylling, croutoner og frisk parmasan
 16. Laksetimbale med spinat og rødbedechutney
 17. Pandekage med soufflefars og krydderurter
 18. Kyllingeroulade med peberfrugtdip
 19. Spanske røgvarer med oliven og hvidløg
 20. Fransk laksalat med kapers og dijon og agurketern
 21. Chilirejer på sprød salat (King Prawn)
 22. Dadler/abrikoser med gorgonzolacreme og sprød bacon
 23. Ostebjælker med nødder i akaciehonning og dadelcreme
-

Varme

24. Kyllingespyd med peanutbutter / chili
25. Græske frikadeller med feta og oregano
26. Små butterdejssnitter med fyld
27. Tigerrejer med hvidløg
28. Ristede champignons med persille og hvidløg
29. Limestegt fisk med hjemmelavet remoulade
30. Gratinerede grønne muslinger
31. Hotwings m. cajun
32. Grillstegte kammuslinger med perlespelt og hvidløgspesto
33. Små blinis med yoghurt og caviar
34. Heldige kartofler. Små kartofler med mojosauce og aioli
35. Spansk tortilla med chorizopølser
36. Ostegratineret fisk / kylling med spinat og pasta florentine
37. Stegte spanske frikadeller i pikantsauce
38. Stegt andebryst med ærtepuré, balsamicosvampe og tranebær

Vælg selv 10 eller flere kolde eller varme tapas
incl. 3 slags brød samt dips og dressinger

pr. couvert: kr. 198,00

Tilvalg pr. ret kr. 10,00

Smørrebrød

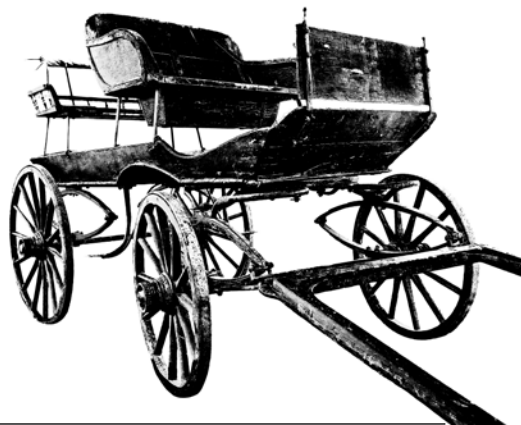
Håndmadder	18,-
Trekant sandwich	30,-
Selskabssmørrebrød	28,-
Fiskefilet med remoulade og citron	32,-
Æg og rejer	30,-
Roastbeef med remoulade, ristede løg og peberrod	28,-
Luksus smørrebrød (uspecificeret)	32,-
Bøf med spejlæg	35,-
Mørbradbøf med bløde løg og surt	65,-
Stjernesnud: Stegt fisk, dampet fisk, røget laks på brød	75,-

Husets specialitet

Tapas platte med 6 forskellige små specialiteter, brød og dips	118,-
--	-------

Drikkevarer

Sodavand	25,-
Alm. pilsner	33,-
Luksus øl	38,-
Kaffe/the	35,-
Velkomstdrink	35,-
Dessertvin	35,-
Cognac og likør	45,-
Husets vin	178,-
Hele flasker alm. spiritus (pr. flaske)	500,-
Kaffe med småkager	50,-





Gode oplevelser for alle sanser ...
