

Festmenuer

MENU 1

Velkomstdrink

Høsekødssuppe med flütes

Svinekam m/ rødkål, samt brunede kartofler, sauce og halve

æbler med gelé samt asier

Hjemmelavet flødeis m/ frugter

Samt vinforslag nr. 3 ad libitum

Kaffe m/ hjemmebagte småkager, samt en' cognac eller likør.

Natmad: Små frikadeller m/ kold kartoffelsalat

535,-

MENU 3

Velkomstdrink

Tarteletter m/ høns i asparges

Glaseret hamburgerryg m/ provence-kartofler, champignongsauce, blomkål og gulerødder.

Citronfromage m/ flødeskum

Samt vinforslag nr. 3 ad libitum

Kaffe m/ hjemmebagte småkager, samt en' cognac eller likør.

Natmad: Aspargessuppe m/flutes

556,-

MENU 2

Velkomstdrink

Fisk Hawaii m/ dampet rødspættefilet på ananasbund pyntet m/

karrydressing, dild og rejer med flütes

Gammeldaws oksesteg m/ perleløg, gulerødder, sukkerærter, persillekartofler samt sauce surt/ sødt, Rubinsteinkage, makronbund m/ romfromage, chokoladevandbakkelser og flødeskum

Samt vinforslag nr. 3 ad libitum

Kaffe m/ hjemmebagte småkager, samt en' cognac eller likør.

Natmad: Høsekødssuppe m/ flütes

559,-

MENU 4

Velkomstdrink

Tapas tallerken 4 stk.

Oksefilet m/ ærter, bonne femme, stegte krydderkartofler, gulerødder og rødvinssauce

Nøddekurv m/ 3 slags is og friske frugter.

Samt vinforslag nr. 4 ad libitum

Kaffe m/ hjemmebagte småkager, samt en' cognac eller likør.

Natmad: Minestrone-suppe m/ flütes

667,-

Festmenuer

MENU 5

Velkomstdrink

Fisketallerken m/ hellefisk, lakseroulade,
kammuslinger og rejer
m/ flütes og dressing

Svinekam stegt som vildt

Gammeldaws æblekage

Samt vinforslag nr. 2 ad libitum

Kaffe m/ hjemmebagte småkager,
samt én cognac eller likør.

Natmad: Karrysuppe m/
hønsekød, ris og flütes

589,-

MENU 7

Velkomstdrink

Indbagt havtaske

Krondyrkølle m. salat waldorff, kartofler,
gulerødder, brunede kartofler, ribsgele,
flødevildtsauce

Islagkage, 3 slags is
m/ chokoladestykker, marcipan
og nougat

Samt vinforslag nr. 5 ad libitum

Kaffe m/ kransekagekonfekt samt
en' cognac eller likør.

Natmad: Æggekage
m/ rødbeder og rugbrød

710,-

MENU 6

Velkomstdrink

Lakseruller m/ slikasparges,
flødestuvet spinat og flütes
Oksemørbrad m/ svampe, gulerødder,
grøntsagsmousse samt
hasselbach kartofler og sauce
bearnaise.

Pandekager m/ is

Samt vinforslag nr. 4 ad libitum

Kaffe m/ kransekagekonfekt samt
en' cognac eller likør.

Natmad: Hotdogs

749,-

MENU 8

Velkomstdrink

Carpaccio m/ flütes

Kalvefilet m/ bønner i svøb, gulerodsmousse,
svampesautë, pom.
risollé og rødvinsauce.

Desserttallerken m/ kage, friske
frugter og 2 slags is på frugtpure

Samt vinforslag nr. 5 ad libitum

Kaffe m/ hjemmebagte småkager,
samt én cognac eller

likør. Natmad: Pølsebord

719,-

Festmenuer

Vincouverter / til middag

(AD LIBITUM)

Er inklusiv i festmenu til fast pris

FORSLAG 2

Velkomst:

Et glas Spumante

Hvidvin – Husets vin

Rødvin – Husets vin

1 gl. Fonseca Tawny portvin

290,-

FORSLAG 4

Velkomst:

Kirr

Pinot Blanc, Hünawihhr

Sierra Cantabria, Spanien

5 års Madeira

317,-

FORSLAG 3

Velkomst:

Husets velkomstdrink

Côte Mas, sydfrankrig

Perrin Reserve, Rhone

1 gl. Asti Spumante

299,-

FORSLAG 5

Velkomst:

Kirr Royal

Cuvee "Trimbach", Alsace

La Font du Vent, Cotes du Rhone

1 gl. Semillon/ Gewürstraminer –

Late harvest Chile

386,-

EFTER MIDDAGEN

Fri bar i max 3,5 timer

m/ Fadøl, vand og vin (senest til kl. 01.00)

172,-

Buffet

NUMMER 1

Tartelet m/ høns i asparges
Friskstegt fiskefilet m/ remoulade
Rejer m/ mayonnaise
Svinemørbrad a la creme
Flæskesteg m/ rødkål, små stegte
kartofler og skysovs
Skinkestang m/ grønt salat
Frugtsalat
Brieost

Pris: 205,-

Catering pris: 186,-

NUMMER 3

Laksefarseret fiskefilet på spinatbund m/ sauce
vinblanc
Røget skinke m/ melon
Hønsesalat m/ ristet bacon
Grøn salat med dressing
Mørbradbeuf m/ champignon a
la creme
Små hakkebøffer m. bløde løg og surt
Glaseret skinke
m/ kartofler og dampede grøntsager
Osteanretning
Husets kage

Pris: 210,-

Catering pris: 202,-

NUMMER 2

Graved laks m/ dressing
Tunmousse
Frikadeller m/ kold kartoffelsalat
Flæskesteg m/ rødkål og brunede
kartofler og skysovs
Oksefilet m/ bønnesalat med ananas og salatost
Grøn salat med dressing
Brieost og gorgonzola m/druer
Nøddetærte m/ creme fraiche

Pris: 215,-

Catering pris: 199,-

NUMMER 4

Lakseroulade m/ rejer og dressing
Kyllingesalat med karry og mangodressing
To slags tærter
Farseret kamsteg m/ marineret
kartoffelsalat
Oksefilet m/ pommeharlekin
Spansk pølsefad
Grøn salat med dressing
Ostelagkage og chokoladekage
m/ creme fraiche

Pris: 238,-

Catering pris: 227,-

Buffet

NUMMER 5

Kold fiskefad med skaldyr og dressing
Friskstegt fiskefilet m/ remoulade
Røget filet af gris med røræg
Frikadeller m/ kold kartoffelsalat
Oksefilet m/ pastasalat
Kylling Diablo med blandet grønt salat
Brieost m/ druer
Frugttærte m/ creme fraiche

Pris: 237,-

Catering pris: 225,-

NUMMER 7

Marieneret skaldyrsalat
Høns Hawaii
Ferskrøget laks
m/ asparges og flødestuvet spinat
Frikadeller m/ lun rødkål og rugbrød
Hamburgerryg med ristede champignon
m/ mixed grøn salat og dressing
Pestomarineret oksefilet
samt pommes risollé
Osteanretning m/ druer og kiks
Små muffins, små hindbærsmå

Pris: 264,-

Catering pris: 248,-

NUMMER 6

Varmrøget laks m/spinat
Melon med ristet parmaskine
Hønsesalat m/ bacon og ananas
Oksefilet m/ flødekartofler
Ostefarseret svinemørbrad m/
blandet salat
BBQ-stegt kyllingebryst m/ broccolisalat
Skinkestang
Osteanretning
Pærertærte m/ kanelcreme

Pris: 269,-

Catering pris: 258,-

NUMMER 8 - (ITALIENSK INSPIRERET)

Carppachio med parmesan og ruccola
Tapasfad
Laksetærter
Cannelloni med fyld af torsk og spinatcreme,
gratineret m/ tomatsovs og ost
Tomatmozarellasalat, bulgurssalat
Saltimbocca, kalveruller med spegespinke,
hvidvinssovs med salvie
Salatbord med oliven, salatost, artiskok, salte
mandler
Ostebord
Brød, smør, kiks, dressing

Pris: 273,-

Catering pris: 258,-

Buffet

NUMMER 9 – (GRÆSK INSPIRERET)

Skaldyrsanretning m/krebsehaler,
tigerrejer og muslinger m.m.

Taramasalat

Tzatziki

Moussaka

Tomatsalat m/ feta ost,

oliven og marinerede hvidløg

Oksekødboller m/ tomatsoauce

Marineret lammeculotte m/ græske

kartofler

Oksefilet m/ flødekartofler

Marinerede auberginer

Græsk brød

Pæretærte m/ kanelcreme

Pris: 265,-

Catering pris: 242,-

NUMMER 10

Varmrøget laks m/ krydderurtdressing,

lufttørret skinke m/ oliven og artiskok

Hvedekernesalat m/ babyspinat

og salatost

Farsbrød på boullionkartofler med blandet

salat

Rosastegt oksefilet på bund af

grøntsager

Pastasalat m/ soltørret tomat og

gulerødder

Ostefad m/ peberfrugt og druer

Husets kage m/ creme fraiche

Pris: 221,-

Catering pris: 209,-

KONFIRMATIONSMENU

Paneret rødspættefilet m/ remoulade

og citron

Varm røget laks m/ urte creme

Tarteletter m/ høns i asparges

Hotwings hertil coleslaw

Rosastegt oksefilet serveret m/

små stegte kartofler samt rødvins

sauce

Frikadeller hertil kold kartoffelsalat

samt blandet grøn salat

Husets chokoladecake serveret m/ vanilje is

Pris: 269,-

Catering pris: 245,-

Buffet

STUDENTERMENU

Små frikadeller m/ kartoffelsalat

Røgede lakseruller m/ asparges

Små crossainter m/ hønsesalat
og bacon

Kold oksefilet m/ broccolisalat

Lune tærter m/ salat og dressing

Tiramisu

Friske jordbær dyppet i chokolade

Inkl. brød og smør

Pris: 198,-

Catering pris: 189,-

TAPAS-BUFFET

Fiskeroulade m/ pesto anrettet

m/ peppadew

Halve urtebagte kartofler med tigerrejer

Dadler pakket ind i bacon

Krydret kyllinge frikadeller m/

saltbagte små kartofler og aioli

Bruschetta m/ forskelligt fyld (tomat/

mozarella, oliven tapanade

og soltørret tomat tapanade)

Varmrøget laks m/ krydderurte

dressing

Bressola m/ peberrods creme

Carpaccio m/ capers og Dijon

dressing

Ostebord

Tre små tapaskager

Pris: 276,-

Catering pris: 269,-

Forretter / Mellemeretter

6

Kold fisketallerken – Dampet laks, røget hellefisk, marinerede rejer, kammusling med dressing og flütes - **95,-**

8

Skaldyrcocktail m/ dressing og flütes - **75,-**

10

Havtaske med hummersauce - **102,-**

12

Varmrøget laks med urtecreme og flüte - **81,-**

14

Carpaccio, marineret kalvefilet på salatbund **89,-**

16

Høns Hawaii m/hønsekød, ananas og karrydressing - **76,-**

18

Tapas tallerken 4 slags tapas - **97,-**

7

Røget skinke med friske grønne asparges - **72,-**

9

Indbagt havkat med urtecreme - **106,-**

11

Lakseruller med slikasparges, flødestuvet spinat og flütes - **82,-**

13

Fisk Hawaii med kogt rødspættefilet, rejer, ananas og karrydressing - **79,-**

15

Tarteletter, 2 stk. m/ høns i asparges **79,-**

17

Røget andebryst på ruccolasalat, serveret med peberrodscreme og passion og flütes **94,-**

Stegeretter

19

Indbagt svinemørbrad med kartofler, årstidens grøntsager og flødesauce

172,-

20

Svinekam med rødkål, kartofler, brunede kartofler, halve æbler med gelé samt surt

159,-

21

Svinekam stegt som vildt med vildtsauce, hvide og brunede kartofler, salat waldorff, tyttebær, surt og grøntsager

163,-

22

Oksemørbrad med ærter Bonne Femme, svampesaute, smørstegte kartofler, blomkål og rødvinsauce el. bearnaise.

272,-

23

Klassisk hamburgerryg med aspargessauce, smørdampede persillekartofler og grøntsager

189,-

24

Kalvefilet stegt som vildt med salat waldorff, kartofler, brunede kartofler, vildtsauce, asier, tyttebær og årstidens grøntsager

248,-

25

Oksefilet med grøntsager, bagt kartoffel, sauce bordelaise eller bearnaise

257,-

26

Gammeldaws oksesteg med perleløg, gulerødder, sukkerærter, persillekartofler, flødesauce og surt/sødt

183,-

27

Unghanebryst pakket i parmaskinke, stegte kartofler, årstidens grøntsager og tomatsauce

164,-

28

Andesteg med rødkål, svesker, kartofler, brunede kartofler, halve æbler, gelé og surt

205,-

29

Krondyrkølle med fuglereeder fyldt med salat waldorff, kartofler, brunede kartofler, vildtsauce, asier, tyttebær og grøntsager

233,-

Brunch / Desserter

Brunch

– Røræg, Bacon, Små pølser, Pålæg, Ost, lun leverpostej, Marmelade, amerikanske pandekager med sirup

– Rundstykker, Rugbrød, Kaffe, Te, Juice

Pris: 156,-

29a.

Pandekager – 2 pandekager med is og nødder

72,-

30

Nøddekurv m/ 3 slags is og friske frugter

87,-

31

Rubinsteinkage – makronbund med romfromage, vandbakkelse m/ chokolade og flødeskum

79,-

32

Fløderand med karamelsovs og blandede frugter

79,-

33

Citronfromage m/ flødeskum

79,-

34

Appelsin-flødeis med friske frugter

79,-

35

Islagkage – 3 slags is med chokoladestykker, marcipan og nougat

89,-

36

Desserttallerken med kage, friske frugter og 3 slags is på frugtpuré

97,-

37

Frugttærte med creme fraiche

61,-

38

En halv ananas med flødeis og frugter

92,-

38a

Ostetallerken med danske og udenlandske oste, anrettet med syltede nødder og oliven

85,-

38b

Gammeldaws æblekage med flødeskum og ribsgelé

68,-

Frokost / Middagsretter

46

Biksemad med spejlæg og rugbrød - **129,-**

48

Dansk Bøf med bløde løg, hvide kartofler og rødbeder (2 stk.) - **139,-**

50

Farseret porre med kartofler, skysovs og surt - **139,-**

52

Beuf Stroganoff med kartoffelmos og asier - **152,-**

54

Svinekotelet med rødkål, hvide kartofler og skysauce - **135,-**

56

Mørbradgryde med ristede champignons, bacon, ristede kartofler og paprikasauce **159,-**

58

Stegt rødspætte med hvide kartofler og persillesauce
Max. 50 personer

Sæsonpris

47

Orientalisk gryderet med oksekød, peberfrugt, løg, krydret sauce og ris - **139,-**

49

Engelsk bøf – 200 gram med bløde løg, hvide kartofler og surt. Max. 50 pers. - **189,-**

51

Osso Buco med sovs og kartofler og surt - **145,-**

53

Kalvefrikassé m/ hvide kartofler - **145,-**

55

Wienerschnitzel med pommes sauté, skysauce og grøntsager
Max 300 pers. - **167,-**

57

Stegt flæsk m/ persillesauce (7 stk. pr. person) og hvide kartofler - **159,-**

59

Stegte ål med stuede kartofler, persille og smør.

7 stk. mellem-ål pr. person

Max. 150 personer

Sæsonpris

Frokost / Middagsretter

60

Kogt torsk med rogn samt kartofler,
sennepssauce, marstalsauce, smørsauce,
hakkede rødbeder, hakkede æg og reven
peberrod

Max 250 pers.

Sæsonpris

62

Skipperlabskovs med persille og koldt smør

149,-

64

Mormorkylling med agurkesalat,
rabarberkompot, kartofler og brun sauce.

Max. 150 personer

139,-

61

Karbonader med grønærter/gulerødder,
asparges og hvide kartofler

135,-

63

Gule ærter med flæsk, pølse og rødbeder

131,-

64a

Carapulka: Gryderet med svinekød i krydret
sauce og kartofler.

139,-

64b

Vildtgryde med kartofler salat Waldorff og
tyttebær

149,-

Natmad og supper

NATMAD

39

3 pålægssnitter - **81,-**

40

Små croissanter med rejer, skinke,
hønsesalat - **75,-**

41

Små frikadeller med kold kartoffelsalat - **70,-**

42

Pølsebord – 4 slags pølse, paté, brieost, smør
og 3 slags brød - **99,-**

43

Æggekage med rugbrød
Max. 250 pers. - **81,-**

44

Sandwich – 2 stk. med eventuelt leverpostej,
skinke, rejer, og æg - **57,-**

45

Hotdogs Buffet – **71,-**

45a

Biksemad med spejlæg – **78,-**

SUPPER (hjemmelavede)

Suppe 1

Hønskødssuppe med kød/melboller med
flütes - **62,-**

Suppe 2

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
og flütes - **65,-**

Suppe 3

Minestrone suppe med flütes - **62,-**

Suppe 4

Karrysuppe med ris, hønskød og flütes -
65,-

Suppe 5

Løgsuppe med ostecoutron - **62,-**

Suppe 6

Gullashsuppe med flütes - **69,-**

Smørrebrød

65

Pariserbrød med rødbeder, løg, peberrod, kapers og æggeblomme.

Max 100 pers.

139,-

67

Stjernesnud luxus med hummerhaler og krebs, rejer med to slags mayonnaise, laks, asparges

Max. 100 personer

155,-

69

Sandwich 3 stk. med evt. leverpostej, skinke, rejer, tun, æg, oksefilet

85,-

71

Uspecificeret smørrebrød pr. stk.

49,-

73

Ostemad pr. stk.

34,-

75

Stykke med sild (marinerede, krydder) med karrysalat

37,-

66

Klassisk stjernesnud med kogt og stegt fiskefilet med to slags mayonnaise, laks, asparges, rejer, kaviar

Max 100 personer

145,-

68

Røget ål med æggestand

85,-

70

Luxus smørrebrød bl.a. rejer, laks, røget ørred, fiskefilet med rejer

79,-

72

Rullepølse pr. stk

38,-

74

Blandede pålægssnitter pr. stk

27,-

76

Baguette med forskelligt fyld - 69,-

Kaffe og kage

78

Kaffe, the, eller cacao (ad libitum i 2 timer)
33,-

80

Kransekagekonfekt - 3 stykker - 29,-

82

Bolle med smør - 25,-

84

Nøddetærte med creme fraiche - 39,-

86

Morgencomplet 1/1 rundstykke med ost,
marmelade kaffe/the - 72,-
+ 1 stk. morgenkage - 85,-

88

Pålægs-pølsebord - fire slags pålæg, diverse
salater, lun leverpostej, ost, boller, rugbrød,
kaffe, the og småkager 159,-

90

2 pålægssnitter og 1 snitte med ost og
småkager, kaffe/the - 140,-

79

Hjemmebagt kringle - 27,-

81

Lagkage med flødeskum - 32,-

83

En skål hjemmebagte småkager - 26,-

85

Frugttærte med creme fraiche - 59,-

87

Morgencomplet 1/1 rundstykke + rugbrød,
rullepølse, ost og marmelade kaffe/the
81,-

89

1/2 bolle, krans, lagkage med flødeskum,
småkager, cacao, kaffe/the - 120,-

91

2 stk uspecificeret smørrebrød 3 stk.
kransekagekonfekt - Kaffe/the - 142,-

Vine, spiritus, øl og vand

Hvide vine

- Husets vin 255,-
- La Vielle Ferme, Ventoux - 259,-
- Chablis, Pascal Bouchard Le Classique - 415,-
- De La Doucette Pouilly Fumé - 425,-
- S.A. Prüm Mosel Sebastian Riesling - 299,-
- Alsace
- Tokay Pinot Gris
- "Trimbach" - Reserve - 355,-
- Riesling "Trimbach" - 349,-
- Pinot Blanc "Trimbach" - 289,-
- Pinot Blanc "Hünawihl" - 272,-
- Cuvee "Trimbach" - 294,-

Rosé vine

- Vina Casa Silva, Chile - 255,-
- Cote Mas, Frankrig - 255,-

Mousserende vine

- Cava Naveran, Spanien - 285,-
- Asti Spumante, Italien - 269,-
- Crement d'Alsace - 279,-
- Hunawihl, Rosé - 287,-

Sherry/Madeira - 4 cl

- Fino, Amontillado / Oloroso Cream - 39,-

Portvin - 4 cl

- Fine Old Port "Fonseca" - 39,-
- Vintage Port - 49,-

Røde vine

- Husets vin - 255,-
- Perrain Reserve, Cotés du Rhone - 329,-
- La Vielle Ferme, Ventoux - 259,-
- Vina Casa Mayor, Chile - 253,-
- La Font du Vent, Rhone - 329,-
- Sierra Cantabria, Spanien - 299,-
- Monja Toro Romanico, Spanien - 325,-
- Hacienda Monasterio, Crianza, Spanien - 675,-
- Pimonte, Italien Babera Bussia - 335,-
- Vina Casa Silva, Chile - 265,-
- Bourgogne Rouge, Faiveley - 348,-
- Gevrey Chambertin, Faiveley - 575,-

Champagne

- Pol Roger Reserve Brut - 799,-

- Pineau Des Charentes, 5 år - 39,-
- Pineau Des Charentes, 10 år - 44,-

Hedvine / Aperitif - 4 cl

- Martini eller Dubonnet - 41,-
- Campari - 45,-
- Kir - pærer eller solbær - 42,-
- Kir Royal - pærer eller solbær - 48,-
- Husets velkomstdrink - Passoa / Juice - 44,-
- Husets velkomstdrink - Hvidvin, Campari og appelsinjuice - 47,-

Vine, spiritus, øl og vand

Spiritus

Snaps og bitter – 2 cl

Snaps

Rød Aalborg, Export, Krone og Porse - 26,-

1/2 fl. Snaps - 325,-

1/1 fl. Dr. Nielsen - 395,-

1/2 fl. Gammel Dansk - 325,-

Div. bitter

27,-

Fernet Branca - 29,-

Div. spiritus

30,-

Whisky – 3cl

Macallan, 12 år single malt - 47,-

Famous Grouse - 32,-

Highland Park, single malt - 47,-

Cognac – 3 cl

Cht. De Beaulon - 38,-

Renault Carte Noir - 45,-

Cht. De Beaulon – 12 år - 45,-

Likør – 3 cl

32,-

Øl og vand

Øl

Pilsner:

Tuborg, Hof, Royal – 35,-

Stor fadøl – 55,-

Luxusøl:

Guld Tuborg, X-mas – 37,-

Sodavand

Sodavand – 33,-

Egekilde/juice – 33,-

Breezer/Cult – 50,-