

# Festmenuer

## MENU 1

Velkomstdrink

Høsekødsuppe 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

**555,-**

## 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

**579,-**

## 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, chokoladevandbakkelse  
og flødeskum

Samt vinforslag nr. 3 ad libitum

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

Natmad: Høsekødsuppe  
m/ flütes

**587,-**

## 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

**698,-**

# 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  
**609,-**

## 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/ kranskekagekonfekt samt  
en' cognac eller likør.  
Natmad: Æggekage  
m/ rødbeder og rugbrød  
**745,-**

## 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/ kranskekagekonfekt samt  
en' cognac eller likør.  
Natmad: Hotdogs  
**769,-**

## 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  
**739,-**

# 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, Hünawihl

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: 225,-**

**Catering pris: 205,-**

## 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: 235,-**

**Catering pris: 219,-**

## 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: 239,-**

**Catering pris: 215,-**

## 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: 259,-**

**Catering pris: 245,-**

# 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: 259,-**

**Catering pris: 239,-**

## NUMMER 7

Marieneret skaldyrssalat  
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 hindbærssnitte

**Pris: 284,-**

**Catering pris: 268,-**

## 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: 289,-**

**Catering pris: 275,-**

## 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: 293,-**

**Catering pris: 278,-**

# 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: 285,-**

**Catering pris: 262,-**

## 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: 245,-**

**Catering pris: 221,-**

## 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: 289,-**

**Catering pris: 265,-**

# 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: 218,-**

**Catering pris: 199,-**

## 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: 296,-**

**Catering pris: 279,-**

## 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 havtaske 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**

Løgssuppe 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.

54,-

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

89,-

70

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

84,-

72

Rullepølse pr. stk

38,-

74

Blandede pålægssnitter pr. stk

28,-

76

Baguette med forskelligt fyld - 69,-

# Kaffe og kage

78

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

80

Kransekagekonfekt – 3 stykker - 37,-

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 frokostsmørrebrød og 1 snitte med ost og  
småkager, kaffe/the - 145,-

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, kringle, lagkage med flødeskum,  
småkager, cacao, kaffe/the - 125,-

91

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

# Vine, spiritus, øl og vand

## Hvide vine

- Husets vin 260,-
- 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 - 260,-
- Perrain Reserve, Cotes 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 – 36,-

Stor fadøl – 55,-

#### Luxusøl:

Guld Tuborg, X-mas – 38,-

### Sodavand

Sodavand – 34,-

Egekilde/juice – 33,-

Breezer/Cult – 50,-