

C

Luksusmenu

Bestilles med minimum 7 arbejdsdages varsel

Forretter *min. 8 kuverter*

- Kold krydderbagt laks, anrettet på fintskårne urter, marineret i let dijondressing
- Carpaccio af oksemørbrad med balsamico og frisk parmesan
- Tynde skiver af kold, røget kalkunbryst med råsyltede tranebær på sprød salat

Til alle vores forretter er der lunt brød og smør

Hovedretter *min. 8 kuverter*

- Svampefarseret poulardbryst med urteristede kartofler og portvinsauce
- Medaljon af oksemørbrad med flødebagt kartoffel og cognacsauce
- Skiver af ung kalvefilet med timiankartofler og svampesauce

Til alle vores hovedretter er der tre slags garniture, som vi tilbereder ud fra torvets friske grøntsager

Desserter *min. 8 kuverter*

- Istrøffel af italiensk cremet is, anrettet på frugtcoulis
- Tre slags oste, som vi tilpasser efter menu og jeres smag
- Nøddetærte med orangesorbet og frisk frugt

Priser

Hovedret	kr. 155,00 pr. person
2 retter	kr. 200,00 pr. person
3 retter	kr. 240,00 pr. person

C

Standardmenu

Bestilles med minimum 7 hverdages varsel

Forretter *min. 8 kuverter*

- Dampet laks, anrettet på fintskårne urter, marineret i let dijondressing
- Tynde skiver af kold, røget kalkunbryst anrettet på marineret pasta
- Rødspætteroulade fyldt med røget laks, anrettet på sprøde salater

Til alle vores forretter er der lunt brød og smør

Hovedretter *min. 8 kuverter*

- Braiseret kalvesteg med glaserede perleløg og gulerødder, hvortil der er persillekartofler og kalveflødesauce
- Ovnstegt perlehønebryst serveret med broccolitimbale og minimajs samt pommes rissollees og svampesauce
- Sprødstegt svinekam serveret med rødkål, asier, brune og hvide kartofler og skysauce

Desserter *min. 8 kuverter*

- Isanretning med frisk frugt
- Brieost med marinerede valnødder
- Frugttærte med syrnet fløde

Priser

Hovedret	kr. 135,00 pr. person
2 retter	kr. 175,00 pr. person
3 retter	kr. 205,00 pr. person

Business lunch – en tallerken med dansk islæt

Tunmousse

Store rejer med æg og majonæse

Gammeldags rullepølse med sky og løgringe

Roastbeef med syltede agurker og peberrod

Lun leverpostej med champignon og bacon

Brie med druer

Pris DKK 105,-

Luksus Business lunch

Rejer og krebsehaler med citron majonæse

Varmrøget laksesalat med wasabi-rogn

Westfalsk landskinke med asparges

Krydret paté med cornichons

Oksesteak på kartoffelbund

Variation af oste med druer og oliven

Pris DKK 135,-

Tapas tallerken

Sprød skal med laksesalat

Variation af 2 slags rejer

Marinerede kyllingespyd

Landskinke med artiskok og soltørrede tomat

Chorizo med kapers

Ostestave med oliven

Pris DKK 129,-

Middagsmenuer



Den fleksible løsning

Fra nedenstående grupper vælger du den, som frister mest, og på den måde bestemmer du selv, hvordan menuen bliver. Er du i tvivl om, hvad der passer til dine behov, hjælper vi naturligvis gerne med sammensætningen eller finder den løsning, som netop passer til dig.

Kød-delen

200 g pandestegt hakkebøf
BBQ-grillkølle (mørt, marineret svinekød)
Krydderstegt kyllingefilet

Kartoffel-delen

Bagt kartoffel med kryddersmør
Flødekartofler
Båndpasta med soltørrede tomater

Grøntsags-delen

Broccolisouffle
Blandet salat
Ovnstegte grøntsager

Sauce-delen

Peber sauce
Whisky sauce
Bearnaise sauce

Pris pr. person kr. 98,00 ved et stk. pr. gruppe

Prisliste



Kaffe/te pr. person	29,00
Sodavand	25,00
Øl	27,00
Husets vin	159,00
Valsølille juice	25,00

Rundstykker m/smør	15,00
Ost, 2 skiver	8,50
Marmelade	8,00
Pålæg, 2 skiver	8,50
Rugbrød, 1/1 skive	9,00
Morgenbrød, mini	12,00
Morgenbrød	18,00
Croissant	18,00
Dagens kage	18,00
Småkage	2,50
Chokolade	5,75

Clubsandwich	79,00
Sandwich	29,00
Stjernesnud	94,00
Flutes m/fyld	45,00
Smørrebrød, lux	39,00
Håndmadder	24,00
Snitte	22,50
Franskbrød m/ost eller pålæg	29,00
Canapé	22,50
Frugt	5,50
Frugt udskåret pr. person	15,00

Dagens buffet	175,00
---------------	--------

*Bestilles med minimum 7 arbejdsdages varsel
Kan kun bestilles til minimum 15 personer*