

Ud af huset

Ud af huset

• Tilbud 3 retter kr. 195,00 .

Sammensæt selv din menu.

• Forretter

- Rejecocktail m. salat, dressing og flütes
eller
Bresaola med salat, perlebyg, valnøddepesto og kapers
eller
Kold dampet laks med rejer og asparges

• Hovedretter

- Tyndsteg med 2 slags grønsager, sesamkartofler og svampesauce
eller
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorffsalat, surt, sødt, hvide- og brune-kartofler
eller
Svinemørbrad vendt i dijon og hasselnødder, grøntsager, madeirasauce
samt valgfri kartoffel

.Desserter

- Frugttærte m. marcipan og råcreme
eller
½ ananas m. frisk frugtsalat og rørt is
eller
hjemmelavet valnøddeis m. et lag af chokolade, rom og marcipan

.Forretter min. 12 pers

.Varmrøget laks med porrer og fennikel

▪ 60,00 kr.

.½ canadisk hummer naturel med toast og dressing

▪ 95,00 kr.

.Rejecocktail m. salat og dressing

▪ 55,00 kr.

.Roulade af rødtunge og norsk laks med ørredrogncreme

▪ 60,00 kr.

.Tynde skiver af røget laks smurt m. friskost og urter

▪ 65,00 kr.

.Kold dampet laks m. rejer og asparges

▪ 55,00 kr.

**Bresaola med salat, perlebyg,
valnøddepesto og kapers**

▪ 55,00 kr.

• Tarteletter m. høns og asparges

▪ 50,00 kr.

**• Soulakispyd med tigerrejer og
kammuslinger på lage af agurk-melon
relish**

▪ 70,00 kr.

• Supper

**• Jomfruhummerbisque med hummerhaler og
urter**

▪ 75,00 kr.

• Oksekødsuppe med kød- og mel-boller

▪ 55,00 kr.

• Hønsekødsuppe m. urter og boller

▪ 55,00 kr.

• Aspargessuppe med flütes

▪ 55,00 kr.

• Champignonsuppe med flütes

▪ 55,00 kr.

•

Gullashsuppe

▪ 55,00 kr.

• Til alle supperne leveres hjemmebagt flütes. Kartoffler til stegeretterne:

▪ Såfremt der ikke nævnes nogen kartoffel til retten kan du selv vælge:

Hvide kartofler - fyldt bagt - kartoffel - små persille kartofler - ostegratinerede flødekartofler - pommes Rösti - sesamkartofler - pommes hasselbach - råstegte krydderkartofler - pommes rissolles.

• Stegeretter min. 12 pers.

• Svinekam m. rødkål, hvide og brune kartofler

▪ 125,00 kr.

• Kalvesteg stegt som vildt m. waldorffsalat, haricot vert, hvide og brune kartofler

▪ 125,00 kr.

• Kalvesteg med 3 slags grøntsager og kartofler

▪ 125,00 kr.

• Svinemørbrad vendt i dijon og hasselnødder m. Madeirasauce

▪ 125,00 kr.

- **Gammeldags oksesteg m. glaserede løg, peberrodsfløde, bønner og agurkesalat**
 - 125,00 kr.
- **Helstegt oksetyndsteg m. 2 slags grønsager, pommes rissolles og svampesauce**
 - 145,00 kr.
- **Oksemørbrad m. ostegratineret tomat, grøntsager, salat og stragonsauce**
 - 175,00 kr.
- **Sprængt oksecuvette m. braiseret bladselleri, gulerødder, svampesautè og grøntsagsbearnaise**
 - 175,00 kr.
- **Kalvefilet med ristede svampe, løg, fyldt tomat og fransk skovsvampesauce**
 - 175,00 kr.
- **Andesteg med rødkål, hvide og brune kartofler**
 - 175,00 kr.
- **Kronhjortefilet glaseret med akaciehonning og chili, serveret med pære og tranebær, grønsager samt Portvinscreme**
 - 175,00 kr.
- **Kronhjortefilet med haricot vert,**

**waldorffsalat, surt & sødt, hvid og
brune kartofler**

▪ 175,00 kr.

• Desserter

• Hjemmelavet valnøddeis m. marcipan

▪ 50,00 kr.

**• Frugttærte m. marcipan og
cremefraiche**

▪ 60,00 kr.

• $\frac{1}{2}$ ananas m. frugtsalat og råcreme

▪ 60,00 kr.

• Citronfromage med flødeskum

▪ 50,00 kr.

• Pærer Belle Helene

▪ 60,00 kr.

• Mandelrand med frisk frugt og rørt is

▪ 70,00 kr.

• Salater til dit kød:

**• 2 slags kartoffelsalat , pastasalat ,
2 torvefrisk salater med bær og
nødder, dressing**

▪ 65,00 kr.

. Pølsebord

- . Rullepølse, Herregårdsskinke, spegepølse, leverpostej, salt kød, peber patè, tartelletter med høns i asparges (lun ret) frikadeller (lun ret) , kold kartoffelsalat, ristede løg, pickles, syltede agurker og italiensk salat**

▪ 145,00 kr.

. Italiensk pølsebord.

- . Tagliatelle m. varmrøget laks, lufttørret skinke med melon, Bresaola, Mortadella, 2 slags italiensk salami, peber patè, Tzatziki, lasagne, cornisjoner, soltørrede tomater, oliven, artiskokhjerter, marinerede hvidløg og marinerede bønner**

▪ 165,00 kr.

. Ostebord

- . 3 slags ost: mild skæreost, blåskimmel og brie med druer, piment, kiks, saltstænger og gammeldags frugtsalat**

▪ 55,00 kr.

- . Brød, smør og fedt 15,00 kr. pr.**

person

• **Sammensæt selv buffet, min. 20 pers.**

- 1. Kryddersild m. løg og kapers
- 2. Marineret sild m. karrydressing og æg
- 3. Stegt sild i eddike m. piment
- 4. Dampet norsk laks m. rejer og asparges.
- 5. Rødtungeroulade på salat med ørredrogncreme.
- 6. Tunrand m. rejer
- 7. Salatanretning m. varmrøget laks.
- 8. Gravad laks med rævesauce.
- 9. Fiskefilet med remoulade og citron.
- 10. Hønsesalat m. ananas og bacon.
- 11. Italiensk lufttørret skinke m. melon.
- 12. Roastbeef m. pickles og peberrod.
- 13. Røget kalkun m. peberrodscreme i tomat.
- 14. 2 tarteletter m. høns og asparges.
- 15. Mørbradbøf m. bløde løg og agurkesalat
- 16. Frikadeller.
- 17. Svinekam med rødkål.
- 18. Glaseret landskinke.
- 19. Tyndsteg med champignoncreme.
- 20. Kyllingebryst m. perleløg og cocktailpølser
- 21. Sammensæt selv buffet, min. 20 pers.
- 22. 2 slags mix. salat og dressing.
- 23. Tomatsalat og græsk salat m. feta.
- 24. Flødekartofler bagt med ost.
- 25. Grøntsagsfad bagt med akaciehonning.
- 26. Pastasalat med skinke og urter
- 27. 2 slags kartoffelsalat.
- 28. Brie og Blue Castello med druer og kiks.
- 29. Frugttærte med råcreme

- . 6 retter 165,00 kr.**
- . 8 retter 205,00 kr.**
- . 10 retter 235,00 kr.**
- . 12 retter 255,00 kr.**

- . Kurv med brød og smør 15,00 kr.
pr. person.**

- . Carvery buffet. min. 20 pers.**

- . Rosastegt kalvefilet, helstegt honningglaseret skinke, sprængt amerikansk oksecuvette, urter og valnødder, frikadeller. Torvefriske salater med frugt, nødder og bær, pastasalat med urter og paprika, svampecreme, peberrodscreme, sesamkartofler. Hjemmebagt brød**
 - 195,00 kr.**