

Ud af huset

Menu ud af huset 2019

- 21 2 slags mix. salat og dressing.
- 22 Tomatsalat og grøsk salat m feta.
- 23 Flødekartofler bagt med ost.
- 24 Grøntsagsfad bagt med akaciehonning.
- 25 Pastasalat med skinke og urter
- 26 2 slags kartoffelsalat.
- 27 Brie og Blue Castello med druer og kiks.
- 28 Frugttærte med råcreme

6 retter 165,00 kr.

8 retter 205,00 kr.

10 retter 235,00 kr,

12 retter 255,00 kr.

Brød og smør 15,00 kr. pr. person.

Carvery buffet. min. 20 pers.

Rosastegt kalvefilet, sprængt amerikansk oksecuvette og svinefilet vendt i pesto med urter og valnødder.

Torvefriske salater med frugt, nødder og bær og pastasalat med urter og paprika,

Svampecreme, peberrodscreme og sesankartofler.

Hjemmebagt brød.

225,00 kr

Tilbud 3 retter

Sammenlæt 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 valdorffsalat, surt, sødt, hvide
og brune-kartofler.

eller

Svinemørbrad vendt i dijon og hasselnødder, grøntsager,
mæderasauce
samt valgfri kartoffel.

Dessert:

Frugtæte m marzipan og råcreme

eller

½ ananas m frisk frugtsalat og rørt is.

eller

Oksekødsuppe med kød- og mel-boller 60,00 kr.

Høsekødsuppe m urter og boller 60,00 kr.

Aspargessuppe med flütes 60,00 kr.

Champignonsuppe med flütes 60,00 kr.

Gullashsuppe 60,00 kr.

Til alle supperne leveres hjemmebakket flütes.

Stegeretter min. 12 pers.

Svinekam m rødkål, hvide og brune-kartofler 125,00

Kalvesteg stegt som vildt m vildorffsalat,

haricot vert, hvide og brune-kartofler 125,00

Kalvesteg med 3 slags grøntsager og kartofler 135,00

Svinerbrad vendt i dijon og hasselnødder

m Madeira sauce 125,00

Gammel dags oksesteg m glaserede løg,

peberrodsfløde, bønner og agurkesalat 135,00

Helstegt oksetyndsteg m 2 slags grøntsager,

pommes rissolles og svampesauce. 145,00

Okserbrad m ostegratineret tomat,

grøntsager, salat og estragonsauce. 175,00

Sprængt oksecuvette m braiseret bladselleri,

gul erødder, svampesautè og grøntsagsbearnaise 150,00

Kalvefilet med ristede svampe, løg, fyldt

tomat og fransk skovsvampesauce 175,00

Andesteg med rødkål, hvide og brune-kartofler 175,00

Kartofler 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.

Desserter min. 12 pers.

Hjemmelavet valnøddes m. marcipan 55,00

Frugttærte m. marcipan og cremefraiche 65,00

½ ananas m. frugtsalat og råcreme 60,00

Citronfromage med flødeskum 50,00

Pærer Belle Helene 60,00

Mandelrand med frisk frugt og rørt is. 75,00

Tilbehør til dit eget kød:

2 slags kartoffelsalat, pastasalat, 2 torvefriske salater med bær og nødder og dressing.

Pris pr. person 65,00 kr.

Pølsebord:

Rullepølse, Herregårdsskinke, spegepølse, leverpostej, saltkød, peberpatè, tarteletter med høns i asparges (1un ret), frikadeller (1un ret), kold kartoffelsalat, ristede løg, pickles, syltede agurker og italiensk salat.

165,00 kr.

Italiensk pølsebord:

Tagliatelle m. varmrøget laks, lufttørret skinke med melon, Bresaola, Mortadella,

2 slags italiensk salami, peberpatè, Tzatziki, lasagne, cornisjoner, soltørrede tomater,

oliven, artiskokhjerter, marinerede hvidløg og marinerede bønner.

195,00 kr.

Ostebord:

3 slags ost: Mild skæeost, blåskimmel og brie med druer, piment, kiks,

salstænger og gammeldags frugtsalat.

95,00 kr.

Brød, smør og fedt 15,00 kr. pr. person