

# Buffet

Min. 20 personer

## Husets buffet 1 (198,-)

### Klassisk frokostbuffet serveret på én gang.

- 2 slags sild med karrysalat og løg
- Røget laks med asparges
- Æg og rejer med mayonnaise
- Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og surt
- Rullepølse med sky og løg
- Fiskefilet med citron og remoulade
- Frikadeller med rodkål
- Chokoladekage med vanillecreme

## Husets buffet 2 (328,-)

### Festbuffet serveret ad 3 gange.

- Terrine af røget ørred, serveret med tomatsalsa
- Chilimarinerede skaldyr med citroncreme
- Limegravad laksefilet serveret med sennepssyltede rodfrugter
- Røget skinke med meloncocktail og plukket salat
- Bresaola med ostecreme og oliven
- Pastasalat med feta og tomat
- 2 lækre salater med dressing
- Kalvefilet med dijonsauce og ristede kartofler
- Honningskinke med flødekartofler
- Gratineret kyllingebryst med grønt saute
- Udvald af husets dessertkøkken med kager, frugt og oste

## Husets buffet 3 (338,-)

- Tallerken serveret valgfri forret (menu 1 samt klassiske retter)
- Skærebuffet med Oksefilet, kalkun og svinekam, 2 slags kartofler, 3 salater og 2 saucer samt hjemmebagt brød.
- Tallerken serveret valgfri dessert (menu 1 samt klassiske retter)

## Husets buffet 4 (225,-)

### Brunchbuffet med start inden 11.30.

- Kaffe og The
- Æble, appelsinjuice og mælk
- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- 4 slags pålæg, 2 slags ost
- Marmelade, honning, nutella
- Brunch pølser, scramblet æg og bacon
- Frisk frugtanretning, kanelsnegle

### Vi giver gerne tilbud på tilkøb til brunch arrangementet. Dog udregnes dette fra gang til gang. Som inspiration kan vi foreslå følgende:

- Frugt smoothies
- Varm kakao med flødeskum
- Rejer med citron og mayonnaise
- Røget laks med asparges
- Grønsagstærter med kylling
- Små frikadeller med rodkål
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Hotwings med dip
- Chokolademuffins
- Pandekager med ahornsirup

Pris ifølge med festarrangement

### NATMAD

- Asparges suppe med kødboller og flutes . . . . . 60,-
- Klar suppe med kød og melboller samt flutes . . . . . 60,-
- Løgssuppe med paprika og ostebrod . . . . . 60,-
- Karrysuppe med hønsekød, ris og flutes . . . . . 60,-
- Ungarsk gullashsuppe med paprika, oksekød, kartofler og flutes . . . . . 75,-
- Biksemad med bearnaisesauce, rugbrød og rødbeder . . . . . 75,-
- Lav-selv-hotdogs med røde pølser, brød, ketchup, sennep, remoulade, ristede løg, rå løg og agurkesalat . . . . . 75,-
- Pølsebord med 8 slags pålæg, brød og smør. . . . . 85,-
- Ostebord med 3 slags ost, kiks og druer . . . . . 85,-

### RECEPTIONER:

#### (eftermiddagsarrangementer)

- Platte med 2 fisk, 3 pålæg, 1 ost, 1 kage, samt brød og smør (køkkenets valg) . . . . . 128,-
- Kagebord med 5 slags kage incl. Kaffe/the. . . . . 115,-



# Dit livs Fest



[www.danske-hoteller.dk](http://www.danske-hoteller.dk)

## Fest til fastpris

Helafteensarrangement indeholder:

- **Velkomstdrink**
- **3 retters festmenu**
- **Husets hvid-, rød- og dessertvine (7,5 time)**
- **Kaffe med småkager**
- **Ta´ selv bar med øl, vand og vin**
- **Natmads-suppe**
- **Blomsterdekorationer**
- **Valgfri farve på dug og serviet**
- **Værelse til værtparret**
- **Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)**

**Klassisk Helafteensarrangement** . . . . .pr. kuvert **598,-**

**Helafteensarrangement, festmenu 1** . . .pr. kuvert **638,-**

**Helafteensarrangement, festmenu 2** . . .pr. kuvert **668,-**

**Helafteensarrangement, festmenu 3** . . .pr. kuvert **698,-**

Helafteensarrangement, varighed 7,5 timer.

Tilkøb af classic eller ale . . . . . **10,-**

Tilkøb af 1 ekstra time øl, vand og vin . . . . . **75,-**

Tilkøb af fri tempt. i 7,5 timer (i forbindelse med fastprisarr.) . . . . . **50,-**

Tilkøb af fri tempt. samt rom, gin, whisky, vodka i 7,5 timer (i forbindelse med fastprisarr.) . . . . . **98,-**

I de følgende festmenuer kan der frit vælges, forret, hovedret samt dessert.

Der vælges 3 retter fra enten festmenu 1, 2 eller 3.

Skulle De ønske at kombinere menuerne, eller vil De have et personligt menuforslag, kan dette naturligvis også arrangeres.

### Festmenu 1 (318,-) 3 retter

#### FORRETTER

Marinerede rejer med sprød butterdej og karryvinagrette

Dampet torskefilet på citronmarinerede ris med dildcreme og frisk salat

Carpaccio af kalveinderlår med urteolie tørrede tranebær og olivencremé

#### HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet med grov dijon, grilltomat og rødvinssauce

Medaljon af unghanebryst med broccolitimbale og dijonsauce

Rosastegt kalvefilet med estragonsauce og grøntsauté

#### DESSERTER

Kokkenchefens islagkage i tre lag, serveret med frugt og bærcoulis

Orange trøffelis med chokoladesejl og marinerede bær

Makronis med baileys og vanille, hertil frugtsauce og ristede mandler

Se alle vore aktuelle tilbud på vores hjemmeside [www.danske-hoteller.dk](http://www.danske-hoteller.dk)

### Fest menu 2 (348,-) 3 retter

#### FORRETTER

Kold røget lakseroulade med spinat og cremet ost

Røget dyrekølle med æble/løg kompot og frisk salat

Krebsehale i rød pebercoulis med urteost og dildolie

#### HOVEDRETTER

Duet af kalvefilet og krondyr, serveret med markchampignon og fløde-/timiansauce

Perlehønebryst med bagte rodfrugter og kartoffelkage med persille

Rosastegt krondyrefilet med nøddetappernade, bagte pærer og gorgonzolasauce

#### DESSERTER

3 slags is i karamelkurv med frisk frugt og melisse

Husets dessert tallerken med kage, mousse og is

Chokolademousse med appelsinis og nøddecrunch

### Festmenu 3 (368,-) 3 retter

#### FORRETTER

Fisketallerken med røget, dampet og skaldyr, serveret med frisk salat og husets dressing

Ristede tigerrejer med hvidløg aioli og marineret squash

Bresaola med calamataoliven og parmesanflager, frisk salat og ostecremé

#### HOVEDRETTER

Rosastegt oksemørbrad vendt i krydderurter, serveret med pommes anna og mørk oksesky

Lammekrone med langtidsbagte hvidløg samt dijoncremé med rosmarin

Indbagt kalvemørbrad med honninggulerødder, hertil trøffelsauce monteret med fløde

#### DESSERTER

Chokoladeparfait trio coloré med passionsfrugtsirup og sprødt

Fragilite roulade med moccaparfait og solbærkompot

Marcipankage med bærmousse og syltede kumquats

(Til alle hovedretter serveres altid min. 3 slags garniture samt afstemt kartoffel.)

Se alle vore aktuelle tilbud på vores hjemmeside [www.danske-hoteller.dk](http://www.danske-hoteller.dk)

### Klassisk menu (pr. kuvert 398,-)

**FORRETTER:** Hønsesalat ”Hawaii” med sprød bacon

**HOVEDRETTER:** Svinekam stegt som vildt med waldorff salat, bønner  
Surt, sødt, brunede og hvide kartofler, samt skysauce

**DESSERTER:** Fløderand med hindbærsauce

Inkl. Hvidvin, rødvin, øl og vand  
under middagen, samt 1 gl. dessertvin.

**Slutter når dessertvinen er skænket.**

## Klassiske retter

Kan kombineres med Fest til fastpris

#### FORRETTER

Kold dampet fisk på ananas . . . . .65,-

med rejer og karrydressing . . . . .65,-

Tunmousse på plukkede salater med urtecreme . .60,-

Hønsesalat ”Hawaii” med sprød bacon . . . . .60,-

2 tarteletter med høns i asparges . . . . .60,-

Kold dampet laks ”bellevue”

med rejer, salat og dressing. . . . .60,-

#### HOVEDRETTER

Svinekam stegt som vildt med waldorffsalat,

bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler,

samt skysauce . . . . .145,-

Flæskesteg med sprød svær, hvide og brunede

kartofler, rødkål, surt og chips . . . . .150,-

Hamburgryg med årstidens grønsager,

hvide kartofler og aspargessauce. . . . .140,-

Gl. daw´s oksesteg med glaserede perleløg,  
bønner, hvide kartofler og skysauce . . . . .160,-

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat,  
bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler,  
samt skysauce . . . . .160,-

Oksefilet med stegte kartofler, bernaisesauce  
og grønt. . . . .189,-

Gammeldaws kylling med persille, agurkesalat,  
ærter, hvide kartofler og skysauce. . . . .145,-

#### DESSERTER

Fløderand med hindbærsauce . . . . .60,-

Romfromage med kirsebærsauce . . . . .60,-

Citronfromage med flødeskum og frugtsauce . .60,-

Vanilleis med pærer og chokolade ”belle helene” 65,-

Hjemmelavet islagkage med bærcoulis og frugt .65,-

Desserttallerken med kage, mousse og is . . . . .78,-

### Vinpakke til Klassisk menu

Øl, vand og vin under middagen . . . **268,-**

Øl, vand og vin i 7,5 timer . . . . . **338,-**

Se alle vore aktuelle tilbud på vores hjemmeside [www.danske-hoteller.dk](http://www.danske-hoteller.dk)