



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Forretter</u>		
1*	Stor tarteletskaal med høns i asparagus.	60 Kr.	65 kr.
2*	Rejecocktail tropical med flutes og smør.	66 Kr.	76 Kr.
3	Hønsesalat på ananasringe med bacon.	55 Kr.	65 Kr.
4	Røget dyrekølle på napolitanosalat med broccoli terrin og marinerede hindbær. Serveret med Cumberland dressing og flutes.	66 Kr.	76 Kr.
5	Fiskeanretning med kulmulefilet paneret med panko på salatbund, Dertil pesto, salsa, alioli dip og flutes.	65 Kr.	75 Kr.
7	Indbagt laks med rejer og dildcreme.	65 Kr.	75 Kr.
8	Røget tuncarpaccio med tigerrejer, syltet peber med ost, grillet peber, fresasalat med dressing, capers og flutes.		88 kr.
9	Koldrøget laks, anrettet med lakse paté. Pyntet med tyttebær og peberrod crème, anrettet på bund af sort pasta og babyspinat.	70 Kr.	80 Kr.
10*	Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og pesto hertil tzatziki og flutes.	59 Kr.	69 Kr.
11	Fiskeanretning med dampet fisk og krebshaler, rejer og hummerkød. Røret i en lækker dressing, pyntet i en tynd ristet rugbrødsskåle.	65 Kr.	75 Kr.
13	Laksesymfoni med kold og varmrøget laks, lakstimbale. Hertil dressing og brød.	77 kr.	87 Kr.
15	Hel dampet laks på salatbund med ¼ æg og rejer, hertil dild dressing og flutes. (minimum 30 couverter)		80 Kr.
16	Tapastallerken med parmaskinke, fennikel pølse, oksemørbrads carpaccio, friske mozzarella, ost, oliven og tilbehør.	82 Kr.	92 Kr.



	<u>Hovedretter</u>	<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
19*	Svinekam med svær, rødkål, asier og ribsgele, hvide og brune kartofler og skysauce.	140 Kr.	150 Kr.
20*	Krydret stegt nakkefilet med bagte tomater ristede grøntsager, små krydderkartofler og whiskysauce.	140 Kr.	150 Kr.
22*	Svinekam stegt som vildt med salat Waldorff, ribsgele, hvide og brune kartofler og flødesauce.	140 Kr.	150 kr.
23	Gl. dags oksesteg med glaseret perleløg, grøntsager, asier, tyttebær, hvide kartofler og flødesauce.	145 kr.	160 kr.
24	Kalvesteg stegt som vildt m/ananassalat, tyttebær, baconbønner, gulerødder, pomme rissolet og vildtsauce.	150 kr.	165 kr.
25	Krydret kalvesteg, med årstidens ristede grøntsager, rødløg og bacon, smørristede kartofler og rosmarinsauce.	155 kr.	170 Kr.
26	Oksefilet med braiserede rødløg, champignon og porre, bagte tomater, krydderkartofler og bearnaisesauce.	165 Kr.	175 kr.
27	Amerikansk oksekød med årstidens grøntsager, bacon, bønner, krydderkartofler og karamelliseret rødvinsauce.	155 kr.	170 Kr.
28	Rosa stegt oksemørbrad m/honningglaserede valnødder, årstidens grøntsager, krydderkartofler og mild pebersauce.	215 kr.	225 kr.
29	Dyrefilet med baconbønner, ristede champignon, bagte tomater, Waldorff salat, tyttebær, smørvendte kartofler og vildtflødesauce.	Dagspris	



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Desserter</u>		
34*	Hjemmelavet isrand med frugter.	55 Kr.	65 Kr.
35*	Fromage.	55 kr.	65 Kr.
36	Hjemmelavet islagkage.	57 kr.	67 kr.
38	Nøddekage med puré, is og frugter.	62 Kr.	72 Kr.
39	Hjemmelavet is kugler i nøddekurve med puré.	62 kr.	72 Kr.
42*	Is kugler - rullet i chokolade og nødder med nougat sauce.	57 Kr.	67 Kr.
44	½ ananas med frugter, 2 slags is, flødeskum og nødder.	67 kr.	77 Kr.
45	Dessertsymfoni: Forskellige desserter, Min. 30. couverter.		90 Kr.
46	Bryllups islagkage i etager.	Pris efter aftale	



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Natmad</u>		
48*	Klar suppe m/boller.	55 Kr.	65 kr.
49*	Flødelegeret aspargessuppe.	55 Kr.	65 kr.
50*	Karrysuppe med rejer og ris.	55 Kr.	65 kr.
52*	Luksus biksemad m/bearnaisesauce.	55 Kr.	65 kr.
53	Pålægsbuffet: 3 slags pålæg, lun leverpostej, brød, smør.	78 Kr.	88 Kr.
54*	Flødelegeret chili/aspargessuppe med forårsløg og grillkylling stykke.	55 Kr.	65 kr.
55	Ostesuppe og smørristede franskbrødstern med porreringe	55 Kr.	65 Kr.
59*	Æggekage med bacon og purløg serveret med rugbrød og smør.		65 kr.



Helaftearrangement

(Max. 8 timer)

Velkomst: Husets speciale

Menu: Vælg selv en forret, hovedret og dessert fra menukortet markeret med *

Vine: Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

Kaffe og the med småkager

Under dansen: Fri bar med øl, vin og vand

Natmad: Vælg selv natmad fra menukortet mærket med* (serveres ikke senere end kl. 01.30)

Pris pr. couvert kr. 545,- inkl. bordpynt og betjening
Børn under 12 år 1/2 pris
Min. 30 Voksen couverter

Ønskes der anden forret, hovedret, dessert eller natmad end mrk. med *, er differencen lig med tillæg.

Ønskes hovedretten som buffet kan det aftales særskilt.



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Buffet</u>		
61	Lakse/rejesalat med pasta - hertil kaviar creme Chillimarineret skinke med persille og hvidløgs kartofler Roastbeef med grøntsags tærte Hot wings - hertil salat Brie med ristet sesam, hertil frugt	180 Kr.	210 Kr.
62	Indbagt laks med dildcreme Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og Pesto, hertil tzatziki Lune skinkeruller i flødesauce med bacon og champignon hertil salat Oksefilet med flødekartofler Ostesalat med »Himmel Blå«	225 Kr.	255 Kr.
63	Røget laks med spinat terrine Skaldyrssalat i rugbrøds skaller Lufttørret skinke og choriso pølse Americano oksekød med grøntsags ragout, Halve bagte kartofler og persillesmør, Kalkunsnitzel i tomat/flødesauce med pastasalat 2 slags ost Marcipantærte med creme og frisk frugt	294 Kr.	334 Kr.
64	Brød og smør pr. couvert.	12 Kr.	15 Kr.

Planke

Minimum 30 couverter

Nogle forslag kunne være.

Forslag 1

Planke med italienske pølse
Specialiteter, store oliven og
Forskellig pesto.
U/hus 70 Kr.-
I/hus 80 Kr.-



Forslag 2

Planke med røget dyrkølle hertil
Æggestand, Serrano skinke med melon
Chorizopølse, mango og oliven.
U/hus 70 Kr.-
I/hus 80 Kr.-



Forslag 3

Fad med hjemmelavet carpaccio af
Oksemørbrad med rucola, parmesan,
soltørrede tomater og pesto.
U/hus 75 Kr.-
I/hus 85 Kr.-



Forslag 4

Planke med fisk. Hvidvinsdampet
Kulmule med rejer og pesto, rullet i
noritang samt varmrøget laksestykker,
Hvidvinsdampet muslinger og rejer.

U/hus 75 Kr.-

I/hus 85 Kr.-



Forslag 5

Planke med 4 forskellig slags ost
Og eventuelt hjem røret ost
og pyntet med forskellig frugt

U/hus 75 Kr.-

I/hus 85 Kr.-





Drikkevarer

*Ind i
hus*

Velkomstdriks

Husets speciale (Hvidvin med Hyldeblomstdrik)
Andre velkomstdriks kan aftales.

26 Kr.

Gin has med lime og mangosirup

49 Kr.

Vine

Husets hvidvin/rødvin
Andre vine kan aftales

190 Kr.

Isvand, pr. person

5 Kr.

Dessertvin

pr. gl.

29 Kr.

Portvin eller sherry, pr. gl.

30 Kr.

Diverse

Cognac/Likør

42 Kr.

Snaps

30 Kr.

Øl

35 Kr.

Vand

28 Kr.

Isvand pr. person

5 Kr.

Kaffe og the

20 Kr.

Kransekagekonfekt fra:

24 Kr.

Småkager

17 Kr.