



Vi byder Dem velkommen i vore selskabslokaler

- Vi modtager alle former for selskaber fra 12 til 100 kuerter og receptioner op til 150 kuerter.
- Vi klarer det hele, alt fra en 3-4 retters menu til buffet, efter Deres ønsker.
- Vore hyggelige lokaler og erfarne og venlige betjening gør Deres fest til en oplevelse.
- Vores køkkenchef og hans dygtige medarbejdere gør alt for, at Deres fest bliver en succes.
- Vi hjælper gerne med specielle ønsker som musik, underholdning, limousinekørsel osv.
- De er altid velkommen til at aflægge os et uforpligtende besøg.

Med venlig hilsen,
Anne-Lise Petersen

Kontortid:

Mandag til fredag kl. 09.00 – 14.00

Mandag tillige kl. 16.00 – 20.00

Eller efter aftale

Menu



Buffeter

Den italienske

Limemarineret bornholmerlaks. Carpaccio af let stegt mørbrad med oliven og parmesan. Auberginer bagt med hvidløg i olivenolie. Braiseret kalvesteg med grønt og timian sky, pisket med smør samt flødekartofler. Grønne salater med dressinger. 2 slags ost med syltede æbler og selleri samt ostekiks. Chokoladetrøffelkage med orange.

Pr. kuvert kr. 350,00

Den franske

Langtidsbagt lyssej, marineret i Balsamico/rapsole og urter. Kold farseret unghane i savojkål med basilikum-creme. Mørbradbøffer med champignons à la creme. Råstegte kartofler. Sprængt andebryst med beurre blanc. Grøn salat med dressing. To slags ost. Lun æbletærte med flødeskum.

Pr. kuvert kr. 350,00

Den danske

Kogt kold laks, halve æg med kaviar, rejer, asparges, dild og mayonnaise. Tyndstegsfilet med råstegte kartofler. Frikadeller med kartoffelsalat. Røget skinke med asparges. Grønne salater samt pastasalat og 3 slags ost.

Pr. kuvert kr. 300,00

Carvery

Lun laks med spinat og sauce safran. Helstegt oksehøjreb. Lammekølle med oliven og tomat, hertil flødekartofler og 2 slags sauce. Grønne salater og dressinger samt diverse garniturer. Karamelkurve med sorbet og frugt.

Pr. kuvert kr. 350,00

Det store kolde bord

Tre slags sild, varme fiskefileter med remoulade, ferskrøget laks, røget ål med røræg, lun flæskesteg med rødkål og svesker, lun mørbradbøf med bløde løg, lunt andebryst med rødkål. Frugtsalat med chokoladestykker. Franske og danske oste. Kaffe og te med småkager.

Pr. kuvert kr. 350,00



Supper

Grøn aspargessuppe

Tilsmagt med ramsløg og legeret med Creme Fraiche. Serveres med mozzarellahjerter.

Østershattesuppe

Lavet på østershattecreme. Serveres med strimler af sprød, letrøget spegeskinke.

Blomkålsuppe (sæson)

Legeret med friskost. Serveres med stegte blomkålsflager og brøndkarse.

Crème Ninon

Suppe af grønærteturé tilsmagt med forårsløg. Ved servering monteret med let pisket crème fraiche og et stænk champagne.

Jordskokcremesuppe

Tilsmagt med stegte hvidløg og fennikelstrimler. Serveres med sprød kalvebacon.

Grøn karrysuppe

Med mynte. Serveres med Basmatiris og ristede cashewnødder.

Spidskålsuppe (sæson)

Legeret med friskost. Serveres med med kålpølseskiver, tilsmagt med allehånde.

Alle supper og (kolde) forretter serveres med varme flûtes. Supper er også velegnet som natmad.

Forretter

Grillet laks

Med beurre blanc, tilsmagt med hvedeøl. Serveres med ristimbale og stegte limefrugter.

Tre slags laks

Med varm- og koldrøget laks. Tilsmagt med mild wasabi og lögrömscreme.

Skaldyrssalat

Med store, håndpillede rejer, friske blåmuslinger, romainesalat og pikant dressing.

Kalvecarpaccio

Serveret med fennikeltårn, peberodcreme og udvalgt salat.

Parmaskinke

Serveret med sesamstegte, grønne asparges og semi-tørrede tomater, salat og melonkugler.

Rugmelstegt mørksej

Med frisk, sauteret spinat og krebshealer i rød pesto. Serveres med Hollandaise tilsmagt med lime.

Rimmet laks

Ingefær- og Pernod-rimmet laks med skaldyrsostekage og minisalat.

Marineret kalvekød

Øl- og sennepsgraved kalveinderlår med hjertesalat og balsamicodressing.

Kalveskank terrine

Med syltede rodfrugter og orangemarineret julesalat.

Grillede grønne asparges

Med røget hellefisk og salatcapers dryppet med ramsløgsolie.



Hovedretter

Helstegt kalvefilet

Med spidsmorkelcremesauce og bagte skalotteløg.

Helstegt kalvefilet stegt som vildt

Med Waldorfsalat, æbler og ribsgele. Hertil sukkerbrunede og små, hvide kartofler samt flødevildtsauce.

Kalveculotte

Vendt i en blanding af oliven, salvie og mandler og stegt rosa i ovn. Hertil portvinssauce.

Braiseret kronryrkølle

Fylt med enebær, citrontimian og løvstikke. Serveres med sauté af bacon, æble og selleri og Marsalasaucé.

Helstegt oksefilet

Med svampebearnaise og råstegte kartofler.

Sprængt ande- ell. gåsebryst

Rødvinsglaseret, sprængt Berberi andebryst eller gåsebryst. Serveres med kraftig rødvinsauce og soyamarinerede majs.

Rosastegt kalvetyksteg

Vendt i Granulata. Serveres med ristede Portobello og Madeirasauce.

Kirsebærmarineret svinefilet

Serveres med sursød sauce med kirsebær.

Hovedretter med tillæg

(+50,- pr. kuvert)

Helstegt kalvemørbrad

Vendt i 3 slags peber. Serveres med bagte rødløg og Sauce Diable, tilsmagt med Whiskey.

Alle hovedretter serveres med friske, tilberedte grøntsager og en moderne kartoffel; den lille, velsmagende Folva fra vildmose.



Desserten

Lakrids-Panna Cotta

Lavet på yoghurt og fløde. Serveres med rom og farinbagt ananas.

Friskskåret frugt

Serveres i stort glas med skyr/mascarpone, tilsmagt med vanille.

Mandelkurv

Serveres med mascarponeis, hindbærsorbet og bærpuré.

Parfait (is)

Den ægte. Hjemmelavet på luftigt piskede æg og fløde. Vælg mellem 4 delikate smagsvarianter:

- **Kanel** med flødeskum og hjemmebagt vaffel
- **Rom/rosin** med flødeskum og hjemmebagt vaffel
- **Hasselnød** med flødeskum og hjemmebagt vaffel
- **Vanille** med lun karamel og friske bær i
Creme de Cassis

Trøffelchokoladecake

Med pecannødder og orangeskyr, jordbærpuré og mynte, samt hindbærsorbet.

Citronfromage

"Mormors" klassiske citronfromage med karamelmousse, friske bær og jordbærsorbet.

Anjoupærer

Kogt i hyldebærlage. Serveres med hvid chokoladeis og hyldebærcoulis.

Chokolademousse

Med Cognac og mild moccasmag. Serveres med passionsfrugtgelé.

Natmad

Pølsebord

3 slags pølse, leverpostej med cornichons, 2 slags ost, brød og smør.

Biksemad

Med groft brød, smør og rødbeder.

Suppe

Vælg mellem alle vore lækre supper.

Røget skinke

Med lun røræg og purløg, groft brød og smør.

Lune frikadeller

Med kold kartoffelsalat.



Velkomstdrinks

Inkluderet i kuvertprisen for helaftensarr.:

Kir
Kiwi med tonic
Lambrusco
Pisang Ambon med orange juice
Pineau de Charentes

Mod tillæg på kr. 20,- pr. kuvert.:

Champagne
Croisiere Peche (fersken Champagne)

Vinkort

Hvidvine

Dona Verano Sauvignon Blanc
(Chile)
Santiago, Chardonnay
(Chile)
Alsace Riesling
(Frankrig)

150,00
150,00
170,00

Rødvine

Dona Verano Cabernet Sauvignon
(Chile)
Primitivo IGT
(Italien)
Barbaresco riserva Maglietta
(Italien)

150,00
150,00
190,00

Øvrige drikkevarer

Dessertvine

Fonceca Ruby Port
(Portvin)
Muscat
(Italien)
Pineau de Charentes
(Frankrig)

150,00
175,00
150,00

Øl, vand & spiritus

Alm. øl (33 cl)
Stærk øl (33 cl)
Vand
1/1 Husets cognac
½ Husets cognac
1/1 Grand Manier
½ Grand Manier
1/1 Baileys
½ Baileys
1/1 gin, vodka, whisky, rom
1/1L appelsinjuice

25,00
30,00
25,00
390,00
210,00
390,00
210,00
270,00
160,00
250,00
30,00



Helafteensarrangement

- Lokale i 8 timer
- Velkomstdrink
- 3 retter frit sammensat (*enkelte med et tillæg*) eller buffet
- Vin ad libitum (*husets rød- og hvidvine*)
- 1 glas dessertvin
- Kaffe, te og småkager
- 1 husets cognac eller likør
- Natmad
- Blomster og borddækning
- Fri bar (*øl, vand og vin. Spiritus afregnes efter forbrug*)

Pr. kuvert. kr. 650,00

+ kr. 130,00 pr. time pr. tjener. Børn på 0-4 år spiser gratis, mens børn på 5-10 år betaler kr. 200,00 pr. kuvert.

Arrangementet kan naturligvis tilpasses Deres ønsker iøvrigt, f.eks. andre vine, kortere tidsrum, eller andet. Prisen justeres og aftales da i henhold hertil. For hver evt. ekstra-time afregnes dobbelt timeløn til serveringen, samt kr. 30,00 pr. kuvert for fri bar (eks. spiritus).

Ved aftalens indgåelse betales et depositum stort kr. 1.000,00. Alle priser er inkl. moms og er gældende fra 1. januar 2011. Der tages forbehold for prisændringer. Betaling for selskaber kan kun ske kontant, med check eller Dankort.



Hotel

- Dobbeltværelse kr. 650,00
- Enkeltværelse kr. 375,00

Prisen er inkl. morgenmad. Gode dobbelt- og enkeltværelser i rolige omgivelser. Håndvask og farve-tv på alle værelser. Badeværelser og toiletter på gang.





Heldagsmøde

(Mandag-torsdag)

Vore lokaler er meget velegnede til møder og mindre konferencer. Få ny inspiration eller bare et pusterum væk fra de vante omgivelser med vore fleksible tilbud.

- Min. 10 personer
- Max. 70 personer ved bordopstilling
- Op til 80 personer ved biografopstilling
- Alt i AV-udstyr kan aftales, installeres og klargøres
- Morgenkaffe eller te med brød fra buffet
- Frokostbuffet med 1 øl eller vand
- Eftermiddagskaffe/te og kringler
- Fri isvand

Pr. pers. kr. 350,00

Ønsker I at afslutte med en middag kan vi tilbyde en 2- eller 3-rettes menu til en merpris på hhv. kr. 150,00 og kr. 200,00 pr. kuvert. Drikkevarer til middagen afregnes efter forbrug (øl, vand og vin)

Fredag, lørdag og søndag tilkommer et tillæg på kr. 100,00 pr. kuvert, hvis middagsarrangementet skal med. Der kan selvfølgelig ændres i sammensætningen fuldstændig efter Jeres behov og ønsker.



Brunchbuffet

(Min. 20 kuverter)

- Friskbagt brød
- Amerikanske pandekager med ahornsirup
- Røræg, bacon og cocktailpølser
- Husets kartofler
- Røget skinke, spegepølse og rullepølse
- Små frikadeller
- Rucolasalat med soltørrede tomater, feta, ristede pinjekerner og babytomater
- Dressing af olie, balsamico, Dijon sennep og honning.
- 2 slags ost og små flødeoste
- Nutella og marmelade
- Frisk frugt
- Juice, mælk og kakaomælk
- Kaffe/Te

Pr. kuvert kr. 175,00

Børn på 0-4 år spiser gratis, mens børn på 5-10 år betaler kr. 65,00 pr. kuvert. Der skal tilkøbes min. 2 tjenere á kr. 130,00 pr. time, som skal betales på dagen for 2 timer mere end arrangementet varer. Øl, vand og vin afregnes efter forbrug.

Brunch Side Orders

	pr. kuvert
Fylgte omeletter med rejer, tomat og basilikum	30,00
Stegte auberginer med skiver af sprødt kyllingebryst og soltørret tomat	30,00
Salat med haricots verts, bacon, krydderurter og hvidløg	20,00
Bruschetta med Mozzarella	30,00



Mad ud af huset



Diner Transportable

Menu 1

Tre slags laks. Røgede lakseruller fyldt med laksetatar, omkranset med lakse kaviar i crème fraiche. Hertil varme flûtes.

Rosastegt kalvefilet vendt i hasselnøddeflager. Grøntsags sauté og Dijon kartofler. Hertil kraftig portvinssauce.

Admiralens chokoladecake. Med blød nougatcreme. Serveres med skovbærkompot og appelsinsorbet.

Pr. kuvert 290,00

Menu 2

Honningmelon omsvøbt med tynde skiver af Parmaskinke.

Bornholmsk hanekylling farseret med krydret hønsfars. Serveret med årstidens grøntsager, Dijon-kartofler og estragonflødesauce.

½ ananas med friske frugter Chantilly creme.

Pr. kuvert 290,00

Menu 3

Kold kogt Nordsø laks. Med halve vagtelæg på toppen af mayonnaise. Pyntet med rejer, dild og asparges.

Rosastegt kalveculotte med saute af grøntsager og svampe med rødvinssauce.

Rubinsteinkage. Lækker, hjemmelavet romfromage med negitarom på makronbund med hindbærpuré. Pyntet med vandbakkelser overtrukket med chokolade, flødeskum og nødder.

Pr. kuvert 290,00

Alle menuer er inkl. transport i postnr. 1000-2930. Minimum 20 kuverter. Kok kr. 1.500,00. Ovenstående menuer er tænkt som forslag, alt kan lade sig gøre. Ring eller kom forbi og hør nærmere. Der tages forbehold for prisstigninger.





Julebuffet

(Min. 20 kuverter)

- 2 slags sild (hvid og karry)
- Rødspættefilet m/remoulade og citron
- Gravad laks m/den klassiske, milde sennepsdressing
- Lun leverpostej m/bacon og cornichoner
- Frikadeller m/rødkål
- Ribbensteg m/surt
- Andebryst
- Tyndstegsfilet
- Div. oste
- Ris à la mande
- Kaffe

Pr. kuvert kr. 295,00

+ kr. 130,00 pr. time pr. tjener. Drikkevarer afregnes efter forbrug, eller som helaftensarrangement, dvs. buffet, fri øl, vand og vin (8 timer) inkl. servering:

Pr. kuvert kr. 580,00

