

SELSKABSARRANGEMENTER MED DET HELE

Her kan du med udgangspunkt i en grundmodel sammensætte dit helt personlige festarrangement, hvor lokaleleje, kok, betjening, duge, servietter og moms er inkluderet i prisen.

Selskabsarrangement med det hele (*min. 20 kuverter*)

- Velkomstdrink (*se udvalg nedenfor*)
- Forret/ hovedret/ dessert **eller** buffet/ dessert (*se udvalg nedenfor*)
- Vores gode husets vine ad libitum under middagen
- Kaffe med en cognac eller likør
- Natmad (*se udvalg nedenfor*)

Pris pr. kuvert **740,- kr. inkl. moms** (varighed op til 7 timer)

Drikkevarer herudover under middagen samt bar efter valg afregnes efter forbrug

Valgmuligheder + tilkøb

Velkomstdrink

Peach Caneï – Mousserende ferskenvin

Kir – Tør hvidvin med brombær- eller solbærlikør

Tequila Sunrise – Tequila, juice og grenadine + kr. 25,-

Kir Royal – Bobler (crémant) med solbærlikør + kr. 25,-

Supper

Klar suppe med boller og grøntsager

Hjemmelavet, kraftig tomatsuppe af friske tomater, krydderurter og hvidløg
toppet med baconcrumble

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller

Hummersuppe med cognac + kr. 25,-

eller

Fiskeretter/forretter

Kold, hjemmerøget laks på sprød salat med rejer, asparges, dildcreme og flute

Sportsbyens rejecocktail med orientalsk dressing, smør og flute

Laksepaté med spinat, dildcreme og flute

Vol-au-vent med skaldyrstuvning

Tunmousse på sprød salat med dressing, flute og smør

Hjemmelavet hønsesalat på ananasring, med bacon, flute og smør

Bruschetta med svampe, tomat og frisk ost

Ferskrøget laks med flødestuvet spinat, asparges og ristet brød + kr. 25,-

Valgmuligheder + tilkøb

Hovedretter

Farseret kalkunbryst med årstidens salat og hjemmelavet dressing, hertil håndskårne stegte kartofler og kraftig svampesauce	
Squashbøffer med mozzarellaost, peberfrugt og hvidløg, hertil årstidens salat og hjemmelavet dressing	
Helstegt svinekam med 3 slags grøntsager	
Kalvesteg med 3 slags grøntsager, kartofler og flødesauce	
Oksefilet med 3 slags grøntsager, flødekartofler og sauce bordelaise	
Oksehøjreb med grøn salat, bagt kartoffel og skysauce	
Lammekølle med 3 slags grøntsager, flødekartofler og lammesky	
Kalvemørbrad med 3 slags grøntsager, pommes Dauphine og trøffelsauce	+ kr. 80,-
Chateaubriand (helstegt oksemørbrad) med 3 slags grøntsager, timiankartofler og sauce Bearnaise	+ kr. 80,-

Desserter

Frugtsalat med friske håndskårne frugter og softice	
Rubinsteinkage	
Frugttærte med kransekagerand og creme fraiche	
Tiramisu	
Dekadent chokolade brownie med hvidt chokoskum og hindbærcoulis	
Hjemmebagte pandekager med jordbærsyltetøj og rørt is.....	+ kr. 20,-
Flamberede figner med hakkede mandler, jordbær og rørt is tilsat pernod	+ kr. 20,-

Til kaffen

Vælg mellem: chokolade - petit four - hjemmebagt kransekage	+ kr. 48,-
---	------------

Valgmuligheder + tilkøb

Buffeter

Buffet - traditionel

- Hjemmerøget laks med sprød salat (serveres som forret)
- Dampet hvid fisk i carrycreme
- Lun tyndstegsfilet **eller** glaseret skinke
- Frikadeller
- Paté med sauce Cumberland
- Kartoffelsalat
- Grøn salat med dressing
- Osteinretning og frugtærte

Buffet – med moderne twist

- Tunmousse
- Kold kogt hvid fisk i fad med creme fraiche dressing
- Oksefilet
- Ribbensteg
- Flødekartofler
- Løggratin med kartoffelskiver
- Pandekager med fyld
- Grøn salat med dressing
- Osteinretning og frugtsalat

Natmad

Suppe (*vælg mellem 4 slags*)

Lune frikadeller, 3 slags pålæg, brieost, lyst og mørk brød

Lun leverpostej, 3 slags pålæg, brieost, lyst og mørkt brød

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat og flute

Røget skinke med melon, brieost og brød

Biksemad med rødbeder og brød

Hotdog med det hele