



Forretter

		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
1*	Stor tarteletskal med høns i asparagus.	45 Kr.	55 kr.
2*	Rejecocktail tropical med flutes og smør.	49 Kr.	59 Kr.
3	Hønsesalat på ananasringe med bacon.	45 Kr.	55 Kr.
4	Røget dyrekølle på napolitanosalat med broccoli terrin og marinerede hindbær. Serveret med Cumberland dressing og flutes.	55 Kr.	65 Kr.
5	Fiskeanretning med kulmulefilet paneret med panko på salatbund, Dertil pesto, salsa, alioli dip og flutes.	55 Kr.	65 Kr.
7	Indbagt laks med rejer og dildcreme.	55 Kr.	65 Kr.
8*	Serano skinke og choriso pølse på salatbund med melon og Cumberland dressing, hertil flutes	50 Kr.	60 kr.
9	Koldrøget laks, anrettet med lakse paté. Pyntet med tyttebær og peberrod crème, anrettet på bund af sort pasta og babyspinat.	57 Kr.	67 Kr.
10*	Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og pesto hertil tzatziki og flutes.	49 Kr.	59 Kr.
11	Fiskeanretning med dampet fisk og krebshaler, rejer og hummerkød. Røret i en lækker dressing, pyntet med tynd ristet rugbrødsskåle.	55 Kr.	65 Kr.
13	Laksesympfoni med kold og varmrøget laks, lakstimbale. Hertil dressing og brød.	65 kr.	75 Kr.
15	Hel dampet laks på salatbund med ¼ æg og rejer, hertil dild dressing og flutes. (minimum 30 couverter)		62 Kr.
16	Carpaccio oksemørbrad med rucola, parmesan, soltørrede tomater og pesto	63 Kr.	67 Kr.
17	Mozzarella med parmaskinke, soltørrede tomater, rucola, pesto og oliven. Hertil Bruchetta	50 Kr.	60 Kr.



	<u>Hovedretter</u>	<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
19*	Svinekam med svær, rødkål, asier og ribsgeleé, hvide og brune kartofler og skysauce.	115 Kr.	130 Kr.
20*	Krydret stegt nakkefilet med bagte tomater ristede grøntsager, små krydderkartofler og whiskysauce.	115 Kr.	130 Kr.
22*	Svinekam stegt som vildt med salat Waldorff, ribsgeleé, hvide og brune kartofler og flødesauce.	115 Kr.	130 kr.
23	Gl. dags oksesteg med glaseret perleløg, grøntsager, asier, tyttebær, hvide kartofler og flødesauce.	125 kr.	140 kr.
24	Kalvesteg stegt som vildt m/ananassalat, tyttebær, baconbønner, gulerødder, pomme rissolet og vildtsauce.	130 kr.	145 kr.
25	Krydret kalvesteg, med årstidens ristede grøntsager, rødløg og bacon, smørristede kartofler og rosmarinsauce.	135 kr.	150 Kr.
26	Oksefilet med braiserede rødløg, champignon og porre, bagte tomater, krydderkartofler og bearnaisesauce.	135 Kr.	150 kr.
27	Kalveryg med minimajs, kompot af urter og kalvebacon, rosmarinkartofler og bordelaise sauce.	165 Kr.	180 Kr.
28	Amerikansk oksekød med årstidens grøntsager, bacon, bønner, krydderkartofler og karamelliseret rødvinssauce.	135 kr.	150 Kr.
30	Rosa stegt oksemørbrad m/honningglaserede valnødder, årstidens grøntsager, krydderkartofler og mild pebersauce.	175 kr.	190 kr.
32	Dyrefilet med baconbønner, ristede champignon, bagte tomater, Waldorff salat, tyttebær, smørvendte kartofler og vildtflødesauce.		Dagspris



Desserter

	<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
34* Hjemmelavet isrand med frugter.	43 Kr.	53 Kr.
35* Grand Marinér fromage med ferskenpuré.	44 kr.	54 Kr.
36 Hjemmelavet islagkage.	47 kr.	57 kr.
37* Pistacieisrand med chokoladesauce.	46 kr.	56 Kr.
38 Nøddekage med puré, is og frugter.	52 Kr.	62 Kr.
39 Hjemmelavet is kugler i nøddekurve med puré.	52 kr.	62 Kr.
42* Is kugler - rullet i chokolade og nødder med nougat sauce.	47 Kr.	57 Kr.
43* Tiramisu.	42 Kr.	52 Kr.
44 1/2 ananas med frugter, 2 slags is, flødeskum og nødder.	57 kr.	67 Kr.
45 Dessertsymfoni: Kage, tærte, is og frugt Min. 30. couverter.	64 Kr.	74 Kr.
46 Bryllups islagkage i etager.		Pris efter aftale
47 Hjemmelavet is med chokolade mus og puré.	49 Kr.	59 Kr.



	<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
Buffet		
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	155 Kr.	185 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«	190 Kr.	230 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	232 Kr.	275 Kr.
64 Brød og smør pr. couvert.	12 Kr.	15 Kr.

Planke

Valg mellem Fisk, Pølser, Ost - eller noget helt andet.

Minimum 30 couverter



U/hus 60Kr. I/hus 70Kr.



U/hus 60Kr. I/hus 70Kr.



U/hus 65Kr. I/hus 75Kr.



U/hus 60Kr. I/hus 70Kr.



U/hus 62Kr. I/hus 72Kr.



		<i>Ud af hus</i>	<i>Ind i hus</i>
	<u>Natmad</u>		
48*	Klar suppe m/boller.	44 Kr.	54 kr.
49*	Flødelegeret aspargessuppe.	44 Kr.	54 kr.
50*	Karrysuppe med rejer og ris.	44 Kr.	54 kr.
51*	Flødelegeret porresuppe.	44 Kr.	54 kr.
52*	Luksus biksemad m/bearnaisesauce.	44 Kr.	54 kr.
53	Pålægsbuffet: 3 slags pålæg, lun leverpostej, brød, smør.	58 Kr.	68 Kr.
54*	Flødelegeret chili/aspargessuppe med forårsløg og grillkylling stykke.	44 Kr.	54 kr.
59*	Æggekage med bacon og purløg serveret med rugbrød og smør.	---	53 kr.
60	Sandwich, 3 slags.	---	



Drikkevarer

*Ind i
hus*

Velkomstdrik

Husets speciale (Hvidvin med Hyldeblomstdrik)
Andre velkomst drinks kan aftales.

20 Kr.

Vine

Husets hvidvin/rødvin
Andre vine kan aftales

172 Kr.

Isvand, pr. person

5 Kr.

Dessertvin

pr. gl.

22 Kr.

Portvin eller sherry, pr. gl.

23 Kr.

Diverse

Cognac/Likør

35 Kr.

Snaps

22 Kr.

Øl

28 Kr.

Vand

22 Kr.

Isvand pr. person

5 Kr.

Kaffe og the

15 Kr.

Kransekagekonfekt fra:

16 Kr.

Småkager

12 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. 515,- 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.