Lyngåhus

November2017

	Forretter	*Ud af hus*	*Ind i hus*
1*	Stor tarteletskal med høns i asparagus.	55 Kr.	60 kr.
2*	Rejecocktail tropical med flutes og smør.	56 Kr.	66 Kr.
3	Hønsesalat på ananasringe med bacon.	50 Kr.	60 Kr.
4	Røget dyrekølle på napolitanosalat med broccoli terrin og marinerede hindbær. Serveret med Cumberland dressing og flutes.	61 Kr.	71 Kr.
5	Fiskeanretning med kulmulefilet paneret med panko på salatbund, Dertil pesto, salsa, alioli dip og flutes.	60 Kr.	70 Kr.
7	Indbagt laks med rejer og dildcreme.	60 Kr.	70 Kr.
8*	Serano skinke og choriso pølse på salatbund med melon og Cumberland dressing, hertil flutes	57 Kr.	67 kr.
9	Koldrøget laks, anrettet med lakse paté. Pyntet med tyttebær og peberrod crème, anrettet på bund af sort pasta og babyspinat.	65 Kr.	75 Kr.
10*	Grillet kylling bryst på spæde salater, bacon og pesto hertil tzatziki og flutes.	54 Kr.	64 Kr.
11	Fiskeanretning med dampet fisk og krebshaler, rejer og hummerkød. Røret i en lækker dressing, pyntet i en tynd ristet rugbrødsskåle.	60 Kr.	70 Kr.
13	Laksesymfoni med kold og varmrøget laks, lakstimbale. Hertil dressing og brød.	72 kr.	82 Kr.
15	Hel dampet laks på salatbund med ¼ æg og rejer, hertil dild dressing og flutes. (minimum 30 couverter)		72 Kr.
16	Carpaccio oksemørbrad med rucola, parmesan, soltørrede tomater og pesto	72 Kr.	82 Kr.

Lyngåhus

November2017

	Hovedretter	*Ud af hus*	*Ind i hus*
19*	Svinekam med svær, rødkål, asier og ribsgelé, hvide og brune kartofler og skysauce.	130 Kr.	140 Kr.
20*	Krydret stegt nakkefilet med bagte tomater ristede grøntsager, små krydderkartofler og whiskysauce.	130 Kr.	140 Kr.
22*	Svinekam stegt som vildt med salat Waldorff, ribsgelé, hvide og brune kartofler og flødesauce.	130 Kr.	140 kr.
23	Gl. dags oksesteg med glaseret perleløg, grøntsager, asier, tyttebær, hvide kartofler og flødesauce.	135 kr.	150 kr.
24	Kalvesteg stegt som vildt m/ananassalat, tyttebær, baconbønner, gulerødder, pomme rissolet og vildtsauce.	140 kr.	155 kr.
25	Krydret kalvesteg, med årstidens ristede grøntsager, rødløg og bacon, smørristede kartofler og rosmarinsauce.	145 kr.	160 Kr.
26	Oksefilet med braiserede rødløg, champignon og porre, bagte tomater, krydderkartofler og bearnaisesauce.	145 Kr.	160 kr.
27	Kalveryg med minimajs, kompot af urter og kalvebacon, rosmarinkartofler og bordelaise sauce.	175 Kr.	190 Kr.
28	Amerikansk oksekød med årstidens grøntsager, bacon, bønner, krydderkartofler og karamelliseret rødvinssauce.	145 kr.	160 Kr.
30	Rosa stegt oksemørbrad m/honningglaserede valnødder, årstidens grøntsager, krydderkartofler og mild pebersauce.	185 kr.	200 kr.
32	Dyrefilet med baconbønner, ristede champignon, bagte tomater, Waldorff salat, tyttebær, smørvendte kartofler og vildtflødesauce.	Dagspris	

Lyngåhus

November2017

	Desserter	*Ud af hus*	*Ind i hus*
34*	Hjemmelavet israndmed frugter.	48 Kr.	58 Kr.
35*	Grand Marinér fromage med ferskenpuré.	49 kr.	59 Kr.
36	Hjemmelavet islagkage.	52 kr.	62 kr.
37*	Pistacieisrand med chokoladesauce.	51 kr.	61 Kr.
38	Nøddekage med puré, is og frugter.	57 Kr.	67 Kr.
39	Hjemmelavet is kugler i nøddekurve med puré.	57 kr.	67 Kr.
42*	Is kugler - rullet i chokolade og nødder med nougat sauce.	52 Kr.	62 Kr.
44	½ ananas med frugter, 2 slags is, flødeskum og nødder.	62 kr.	72 Kr.
45	Dessertsymfoni: Forskellige desserter, is og frugt Min. 30. couverter.	76 Kr.	86 Kr.
46	Bryllups islagkage i etager.	Pris efter aftale	
47	Hjemmelavet is med chokolade mus og puré.	54 Kr.	64 Kr.

April 2018

	Buffet	*Ud af hus*	*Ind i hus*
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	170 Kr.	200 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«	215 Kr.	245 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	284 Kr.	324 Kr.
64	Brød og smør pr. couvert.	12 Kr.	15 Kr.

April 2018

Planke

Minimum 30 couverter

Nogle forslag kunne være.

Forslag 1

Planke med italienske pølse

Specialiteter, store oliven og

Forskellig pesto.

U/hus 60 Kr.-

I/hus 70 Kr.-

Forslag 2

Planke med røget dyrkølle hertil

Æggestand, Serrano skinke med melon

Chorizopølse, mango og oliven.

U/hus 60 Kr.-

I/hus 70 Kr.-

Forslag 3

Fad med hjemmelavet carpaccio af

Oksemørbrad med rucola, parmesan,

soltørrede tomater og pesto.

U/hus 62 Kr.-

I/hus 72 Kr.-

Forslag 4

Planke med fisk. Hvidvinsdampet

Kulmule med rejer og pesto, rullet i

noritang samt varmrøget laksestykker,

Hvidvinsdampet muslinger og rejer.

U/hus 65 Kr.-

I/hus 75 Kr.-

Forslag 5

Planke med 4 forskelig slags ost

Og eventuelt hjem røret ost

og pyntet med forskelig frugt

U/hus 60 Kr.-

I/hus 70 Kr.-

November2017

	Natmad	*Ud af hus*	*Ind i hus*
48*	Klar suppe m/boller.	49 Kr.	59 kr.
49*	Flødelegeret aspargessuppe.	49 Kr.	59 kr.
50*	Karrysuppe med rejer og ris.	49 Kr.	59 kr.
52*	Luksus biksemad m/bearnaisesauce.	49 Kr.	59 kr.
53	Pålægsbuffet: 3 slags pålæg, lun leverpostej, brød, smør.	70 Kr.	80 Kr.
54*	Flødelegeret chili/aspargessuppe med forårsløg og grillkylling stykke.	49 Kr.	59 kr.
59*	Æggekage med bacon og purløg serveret med rugbrød og smør.	---	59 kr.

November2017

Helaftensarrangement

(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. 530,- 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.

November2017

Drikkevarer	*Ind i hus*
Velkomstdrik	
Husets speciale (Hvidvin med Hyldeblomstdrik) Andre velkomstdrinks kan aftales.	24 Kr.
Vine	
Husets hvidvin/rødvin Andre vine kan aftales	182 Kr.
Isvand, pr. person	5 Kr.
Dessertvin	
pr. gl.	26 Kr.
Portvin eller sherry, pr. gl.	27 Kr.
Diverse	
Cognac/Likør	39 Kr.
Snaps	27 Kr.
Øl	32 Kr.
Vand	25 Kr.
Isvand pr. person	5 Kr.
Kaffe og the	17 Kr.
Kransekagekonfekt fra:	20 Kr.
Småkager	14 Kr.