

# *Fest menu 3 retter*

## Forretter

*Laksecannelloni serveret med røget laks og karse samt grovsennep.  
Hertil sprøde salater og friskbagt brød*

*eller*

*Ballontine af unghane farseret med krydderurtesoufflefars  
hertil serveres små plukkede salater med pesto, balsamico og unghanebacon samt frisk bagt brød*

*eller*

*Tapastallerken med lækre fiskespecialiteter:  
Makirulle m. rejer, agurk & wasabi siffo. cannelloni af laks, rygostcreme og karse,  
rimmet torsk, syrlig mayonnaise & rugbrøds tvil.  
Små marinerede salater og frisk bagt brød og smør*

## Hovedretter

*Langtidsstegt dansk kalveculotte  
Ledsaget af torvegrønt og kraftig cognac/fløde sauce samt kartoffeltimbale*

*Eller*

*Rødvinsmarineret dyrekølle  
serveret med salvie sky og små nøddekartofler samt torvegrønt*

*Torvegrønt er spændende grønsager som er i sæson feks. honningglaseret rodfrugter om vinteren og spæde små grønsager såsom asparges og små gulerødder om sommeren, alt efter hvad årstiden kan bringe os af danske grønsager.*

## Dessert

*Chokoladekage med marinerede bær og sprødt samt vanilleparfait.*

*eller*

*Iskage med chokolade og hindbærparfait overtrukket med marcipan*

*eller*

*Jordbærtallerken bestående af  
Tærte med creme & hvid chokolade Triffl med makroner, skum Smoothie og friske bær*

Vælg en af overstående retter, dette er inkluderet i de 539.00  
I totalarrangement pakken

Hvis der er andre ønsker er vi gerne behjælpelige med forslag.

Menuen gælder til 31.12.2012

# *Fest menu med buffet som hovedret*

## Forret

*Vælg en valgfri forret*

## Buffet bestående af:

*Braiseret kalvebryst serveret med selleri og persillecreme*

*Stegt kølle af frilandsgris serveres i egen sky med gulerødder*

*Langtidsstegt oksetyndsteg serveret med franske ærter og skysauce*

*Bagekartofler med kryddersmør*

*Grov kartoffelmos med persille og hvidløg*

*Rosmarinkartofler*

*Tomatsalat med feta og olivenolie*

*Små Plukkede salater*

## Dessert

*Vælg en valgfri dessert*

**Tillæg for buffet som hovedret kr. 50.00 pr. person**

Hvis der er andre ønsker til buffeten er vi gerne behjælpelige med dette

Menuen gælder til 31.12.2012

## Natmad f.eks.

*Sandwich lavet med friskbagt grovbrød fyldt med salatspecialiter og pålæg ( 3 ½ pr. person)*  
*Kraftig Karrysuppe serveret med hønsekød og piment samt ris hertil frisk bagt brød*  
*Pølsebord med diverse pølsespecialiteter og pater serveret med spændende tilbehør og brødsorter*  
*Traditionel hotdogs med rødepølser og friskbagt pølsebrød samt alt tilbehør*  
*Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og frisk bagt brød*

Kr. 45,00 pr. kuvert

## Sødt til kaffen

*Fyldte chokolader og kransekage*

Kr. 29,00 pr. kuvert

## Vine

### **Aperitif**

*Italiensk moscato spumante aromatico gancia..(sød)*

*Kr. 49,00 pr. flaske*

*Aalsace crement dálsace ruhlman*

*Kr. 99,00 pr. flaske*

### **Hvidvin**

*Chilen Paso Del Sol, Valle central Chardonnay*

*Kr. 55,00 pr. flaske*

### **Rødvin**

*Chile Paso Del Sol, valle central Merlot*

*Kr. 55,00 pr. flaske*

### **Dessertvin**

*Italiensk moscato spumante aromatico gancia..(sød)*

*Kr. 49,00 pr. flaske*

## Fadøl

*Fadølsmaskine 1 hane*

*kr 250,00 pr arrangement*

*Fustager med Thy pilsner eller Thy classic*

*Pris pr. 19 L. fustage kr. 493,75*

***Alle priser vedrørende totalarrangementer er inkl. Moms***

Vi kan også være behjælpelige med blomsterdekorationer,  
fag udannet tjener m.m. ring endelig ved eventuelle spørgsmål