



BRUNCH

I EGET LOKALE

VORES AD LIBITUM BRUNCH

Vores menu er ikke den traditionelle buffet, hvor alle gæster skal dele, men måden serveres på bordet og derfor kun til de 1 - 6 gæster du sidder til bords med.

Æggekage med ost, kartoffel & spinat

Bacon

Brunchpølse

Skiveost

Honningmarineret skinke fra Nørre Søby

Wium leverpostej

Yoghurt

Müsli

Frugt

Croissant

Choco beignet

Jordbærmarmelade fra Rynkeby

Surdejsrundstykke

Smør

Rugbrød

Nutella

Varmrøget laksemousse

&

Kaffe, Te & Økologisk æblejuice & appelsinjuice fra Rynkeby

295,- kr. pr kuvert.

Efter servering af mad gælder genopfyldning i 2 timer af mad og drikke.

*Prisen er baseret på minimum 20 betalende gæster

*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.

Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst. Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.



MIDDAGS SELSKAB 3 RETTERS I EGET LOKALE

FORRET:

NACHOS & KYLLING

Tortillachips · ost · salsa · avocadocreme · kylling · cremefraiche · jalapenos

PIL-SELV-REJER

ca. 150g. Argentinske rosé rejer · citron · aioli

VARMRØGET LAKS

Sprød salat · plukket varmrøget laks · syltede rødløg · tatar dressing · citron · røget mandler

KALVETATAR

Rørt tatar af kalvekød · kapers · urtesalat · cornichoner · sennep · rødløg · cognac

REJER & ROGN

Håndpillede koldtvandsrejer · salat · rogn · cherrytomat · rød dressing

HOVEDERET:

GRAMBOGÅRD OKSEMØRBRAD

Ca. 200 g. dansk velfærdsokse af høj kvalitet · whiskysauce

*

NEW YORK STRIP

Ca. 300 g. sydamerikansk oksefilet med fedtkant · bearnaisesauce.

*

OVNBAGT LAKS

Ca. 200 g. laks karamelliseret med citron couli · flødesauce på friske urter

*

IBERICO SECRETO, GRISENS SVAR PÅ KOBEKØD

Ca. 225 g. kød · trøffelsauce · kødet er stegt rosa og har kraftig fedtmarmorering.

DESSERT:

JORDBÆRSORBET

Bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

CHOKOLADE SUNDAE

Vaniljeis · smarties · flødeskum · chokoladesauce

GATEAU MARCEL

Fransk chokoladecake · bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

VAFFEL

Chokoladesauce · bærcoulis · vaniljeis · skumfiduser

3 retters menu.....	425,- kr pr. kuvert
Fribar i 5 timer.....	300,- kr pr. kuvert
Fribar i 7 timer.....	400,- kr pr. kuvert
(Carlsberg pilsner, Tuborg classic, sodavand og husets vin)	

*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.

Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst. Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.



MIDDAGS SELSKAB BUFFET I EGET LOKALE

Menu:

Tarteletter med cremet høns i asparges serveret i buttedejs skal

*

Spinat pandekage med dansk laks, friskost og urter serveret med citron

*

Broccoli salat med sprødt bacon, syltede rødløg, tranebær, peanuts

*

Cæsar salat med salat, tomat, parmesan, dressing og brød croutoner

*

Tomat salat med feta, basilikumspesto og oliven med sten

*

Roulade af gråsten kylling med urter

*

Helstegt oksemørbrad fra gramfogård stegt rosa

*

Braiseret nakkefilet vendt i bacon og braiseret i ovn

*

Ovnbagte flødekartofler

*

Ovnbagte petit kartofler med krydret med rosmarin og hvidløg

*

Whiskysauce

*

Bearnaise

*

Hertil frisk bagt brød og smør

Dessert:

Jordbærsorbet med Bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

Fransk chokoladecake · bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

3 retters buffet.....	345,- kr pr. kuvert
Fribar i 5 timer.....	300,- kr pr. kuvert
Fribar i 7 timer.....	400,- kr pr. kuvert
(Carlsberg pilsner, Tuborg classic, sodavand og husets vin)	

*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.

Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst. Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.



MULIGHEDER

MENU SAMMENSÆTNING:-

Natmad.....	125,-
Snacks (Chips, røget mandler).....	45,-
Bryllupskage.....	85,-
Serveringstillæg af medbragt kage.....	65,-
Sødt til kaffe & Te.....	45,-

DRIKKE SAMMENSÆTNING:

Velkomstdrink.....	75,-
Kaffe & Te.....	35,-
Baileys Irish Cream, Martell V.S. Fine Cognac.....pr. 3 cl.	45,-

FRIBAR

Fribar med øl, vand, vin (3 timer).....	300,-
Fribar med øl, vand, vin (5 timer).....	450,-
Fribar med øl, vand, vin (7 timer).....	500,-
Fribar med øl, vand, vin (10 timer).....	600,-

TILKØB TIL FRIBAR

Tilkøb RTD under fribar mokai, breezer & somersby på flaske.....	150,-
Ekstra times fri bar.....	100,-
Ekstra times fri bar - Bestilt på aften.....	150,-
Udvalg af ialt 6 forskellige Drinks / Gins & tonic / Cocktails.....	150,-

TILKØBS EKSTRA DRINKS 65,-

DRINKS/COCKTAILS:

Dark & Stormy, Gin Hazz, Bramble, White russian, Filur, Tequilla sunrise, Moscow Mule, Tom Collins, Husets spiritus samt mixer

SHOTS:

Små sure-serien, Råstoff og Pure-serien

GIN & TONIC:

Gin Mare & 1724 tonic, Gin Hendricks & Fever tree, Gordons Gin & Tonic,

*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.
Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst.
Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.