



MENUKORT

FROKOST:

HÅNDMADDER

- Med hjemmelavet pålæg

Pr. stk. 15,-

SMØRREBRØD

- Store flotte og pyntet stykker med hjemmelavet pålæg

Pr. stk. 28,-

SMØRREBRØD LUKSUS

- Flot højtbelagt med hjemmelavet pålæg

Pr. stk. 38,-

LUKSUS SANDWICH

- Stor lækker bolle med masser af sprød grønt, krydder wip og hjemmelavet pålæg
- Vælg imellem f.eks.: Kylling/bacon, Æg/rejer, Steg/rødkål, Roastbeef/peberrod,
- Skinke/ost, Æg/tun osv.

Pr. stk. 40,-

TÆRTEBUFFET

- Hjemmelavet lækre madtærter med kød, grøntsager og mozzarella
- Hertil årstidens spændende salat samt krydderurte dressing

Min. 10 pers.

Pr. cov. 98,-

KOKKENS PØLSEBORD

- 5 slags hjemmelavet pålæg og pølser
- Lun ribbensteg med rødkål og lun leverpostej med bacon og champignon
- Diverse tilbehør samt rugbrød, landbrød og smør

Min 10 pers.

Pr. cov. 98,-

FROKOSTBUFFETER

"DEN LILLE FROKOST BUFFET"

- Røget lakserose med sprøde salater og grov tomatsalsa
- Landskinke fra eget røgeri med frisk æblesalat med nødde/persillepesto
- Kyllingesalat i mild pikant dressing, hertil frisk ananas og purløg
- Lunt
- Oksekødstærter med tomat og hvidløg serveres med årstidens grønne salat og dressing
- Chokolade brownies med rå syltet skovbær og vanilje-ganache
- Buffeten serveres med udvalg i rustikke landbrød og smør

Min. 10 pers.

Frokostpris pr. cov. 179,-

Frokostbuffeter fortsætter på næste side...

”DEN KLASSISKE FROKOSTBUFFET”

- Marineret sild med hjemme rørt karrysalat, æg og løg
- Lun Rødspættefilet med remoulade og citron
- Tartelet med hønsekød i asparges stuvning og pynt
- Kold roastbeef med peberrod og senneps pickles
- Mørbrad medaljon med bløde løg og surt
- 2 slags ost fra Thise mejeri med druer, rå syltet skovbær og kiks
- Ostelagkage på sprød bund med flødeskum og frugter
- Buffeten serveres med udvalg i rugbrød, landbrød og smør

Min. 10 pers. **Frokostpris pr. cov. 179,-**

TAPASBUFFET

- Udvalg i lækre skinker og pølser fra eget røgeri
- Varmrøget unghanebryst med pæresalat og nøddepesto
- Oliven, tomatsalsa, olie, pesto og sprøde snacks
- Laksetatar med rødæg og kapers, vendt i krydret creme med urter
- Spansk bresaula med artiskoksalat og parmesan flager
- Små lune krydder deller og små oksekødstærter
- Hertil rå syltet urter og årstidens salat
- Lækre oste med saltet mandler og søde druer
- En lille ”sød” ting med chokolade og bær
- Buffeten serveres med udvalg i spændende brød og smør

Min. 10 pers. **Frokostpris pr. cov. 199,-**
Aftenpris pr. cov. 229,-

STEGEBORD

STEGEBORD 1

- Hvidløgs-krydderurte marineret kalkunbryst
- Roastbeef af dansk ungvæg
- Serveres med 2 slags spændende salater, små ristet krydder kartofler
- Dressing og rødvinssauce
- Hertil udvalg i rustikke landbrød

Min. 10 pers. **Pris pr. cov. 149,-**

STEGEBORD 2

- Roastbeef af dansk ungvæg
- Langtidsstegt honningskinke med rosmarin
- Unghaneroulade med krydderurter og parmaskinke
- Serveres med 2 slags spændende salater
- Små ristet krydder kartofler og kartoffel/porrekage
- Dressing og rødvinssauce
- Hertil udvalg i rustikke landbrød

Min 10 pers. **Pris pr. cov. 169,-**

Stegeborde fortsætter på næste side...

STEGEBORD 3

- Rosa stegt dansk kalvefilet
- Krydderurte/hvidløgsmarineret svinemørbrad
- Lammekølle fyldt med soltørret tomater og krydderurter
- Serveres med 2 slags spændende salater. Små ristet krydder kartofler og flødebagte kartofler
- Dressing og rødvinssauce
- Hertil udvalg i rustikke landbrød

Min. 10 pers.

Pris pr. cov. 189,-

BUFFETER

BUFFET 1

- Fiskeroulade med plukket salater, grov tomatsalsa, rejer og sauce Verte
- Kyllingesalat i mild pikantdressing med frisk ananas, purløg og små tomater
- Landskinke fra eget røgeri, med syrlig æblesalat i nødde/persillepesto

VARMT:

- Rosastegt roastbeef af kødkvæg & hvidløgs-marineret kalkunbryst
- Serveres med små krydder kartofler, årstidens spændende salater og dressing
- Samt cremet svampesauce
- Udvalg i oste fra Thise mejeri med søde druer og oliven
- Kraftig chokolade brownie med vanilje is, coulis og rå syltet bær
- Buffeten serveres med udvalg i rustikke landbrød og smør

Min. 25 pers.

Pris pr. cov. 239,-

BUFFET 2

- Laks fra eget røgeri med små syltet tomater, salater og ørredrogn
- Krabbecanneloni i spinatfrakke med avokado, hertil limfjordsmuslinger og sprøde salater
- Carpaccio af spansk bresaula med artiskoksalat og parmesanflager

VARMT:

- Rosastegt kalvefilet & lammekølle fyldt med krydderurter og hvidløg
- Serveres med kartoffel/porrekage, små krydder kartofler, årstidens spændende salater og dressing
- Samt kraftig rødvinnsauce
- Udvalg i oste fra Thise mejeri med druer og syltet nødder
- Hvid chokoladetærte med rabarber og kokos, serveres med coulis og vaniljeis
- Buffeten serveres med udvalg i rustikke landbrød og smør

Min. 25 pers.

Pris pr. cov. 259,-

Buffeter fortsætter på næste side...

BUFFET 3

- Marineret sild og krydder sild med karrysalat, løg og æg
- Lun rødspætte filet med remoulade og citron
- Tartelet med stuvning af høsekød og asparges
- Røget lakserose med krydderurtdressing og sprøde salater
- Rosastegt roastbeef og langtidsstegt honning skinke
- Serveres med flødebagte kartofler med porre og hvidløg
- Hertil grøn salat og dressing
- Oste fra Thise mejeri med druer og kiks
- Frugt tærte med cremefraiche
- Buffeten serveres med udvalg i rustikke landbrød, rugbrød og smør

Min. 25 pers.

Pris pr. cov. 229,-

SUPPER

HØNSEKØDS ELLER OKSEKØDSSUPPE

- Med urter og boller, serveres med brød

Pris pr. cov. 39,-

ÅRSTIDENS SVAMPESUPPE

- Med ristet bacon og porre, serveres med brød

Pris pr. cov. 39,-

CREMET KARRYSUPPE

- Med kylling, ris og urter. Serveres med brød

Pris pr. cov. 39,-

LIMFJORDS MUSLINGESUPPE

- Med urter, hvidvin, cremet og friske krydderurter
- Serveres med brød

Som forret

Pris pr. cov. 59,-Som frokost/aftenmenu **Pris pr. cov. 119,-**

DER FINDES ET HAV AF SUPPER, SÅ HVIS DU HAR ANDRE ØNSKER KLARER VI OGSÅ DETTE...

FORRETTER "DET NYE KØKKEN"

LAKS PÅ 2 MÅDER

- Kold lakseroulade med spinat og røget laksetatar med krydderurter og rødæg
- Hertil plukket salater, rejer, ørredrogn og krydderurtdressing
- Frisk bagt brød og smør

Pris pr. cov. 59,-

VARM RØDTUNGEROULADE MED RØGET HELLEFLYNDE

- Spinat og laksemousse serveres i cremet Chardonnay bouillon med ørredrogn og purløg
- Hertil frisk bagt brød

Pris pr. cov. 59,-

Forretter "Det nye køkken" fortsætter på næste side...

TØRRET LANDSKINKE, FRA EGET RØGERI

- Med syrlig æblesalat i nødde-persillepesto, plukket salater og saltet mandler
- Serveres med dressing
- Hertil frisk bagt brød og smør

Pris pr. cov. 59,-

VARM RØGET SPRÆNGT UNGHANEBRYST

- Med kraftig tomatkompot og pæresalat med krydderurter og pikant dressing med rødæg
- Hertil frisk bagt brød og smør

Pris pr. cov. 59,-

FORRETTER "DET KLASSISKE KØKKEN"

RØGET LAKSEROSE

- Serveres med flødestuvet spinat og rejer
- Hertil frisk bagt brød

Pris pr. cov. 59,-

REJESALAT

- Med rejer, sprød frissé salat , asparges og pikantdressing
- Hertil frisk bagt brød

Pris pr. cov. 59,-

TARTELETTER

- 2 stk. med hønssekød i asparges stuvning
- Hertil små tomater og hakket persille

Pris pr. cov. 49,-

LUKSUS HØNSESALAT MED SPRØD BACON

- Vendt i mild karrydressing, frisk ananas, champignon og asparges
- På sprøde salater pyntet med purløg og sprød bacon
- Hertil frisk bagt brød

Pris pr. cov. 49,-

HOVEDRETTER DET "KLASSISKE KØKKEN"

BRAISERET MØR OKSESTEG

- med timian-bagte gulerødder, bønner med bacon/løg
- Hvide kartofler og kraftig okseskysauce.
- Sødt, surt og valdorffsalat

Pris pr. cov. 128,-

KALVESTEG STEGT SOM VILDT

- Serveres med smørristet kartofler, timian bagte gulerødder, bønner med bacon/løg
- Hertil sødt surt og valdorffsalat og vildt flødesauce

Pris pr. cov. 138,-

GL. DAGS FLÆSKESTEG MED SPRØD SVÆR

- Serveres med brunede og hvide kartofler, rødkål, chips og surt
- Hertil kraftig skysauce

Pris pr. cov. 128,-

Hovedretter "Det nye køkken" fortsætter på næste side...

SALLING GRYDE

- Med svinemørbrad, champignon, bacon, cocktailspølser
- Serveres i tomat/paprikafløde sauce, hertil ris, grøn salat og dressing

Pris pr. cov. 128,-

HOVEDRETTER "DET NYE KØKKEN"

ROSASTEGT DANSK KALVEFILET

- Serveres med grøntsagstimbale, svampesautees. Små smørvendte kartofler
- med krydderurter samt rødvinssauce

Pris pr. cov. 168,-

HELSTEGT OKSEMØRBRAD MED NØDDE-PERSILLE PESTO

- Serveres med spinatgratin, bagte rodfrugter og løg
- Hertil kartoffel/porrekage og kraftig rødvinssauce

Pris pr. cov. 198,-

PORTER-HVIDLØGS MARINERET SVINEMØRBRAD

- Serveres med årstidens grøntsags sautees, svampetimbale og små ristet kartofler
- Hertil kraftig skysauce

Pris pr. cov. 158,-

LAMMEKØLLE FYLDT MED KRYDDERURTER OG SOLTØRRET TOMATER

- Serveres med pom. Anna, spinattimbale og årstidens spændende grønne salat
- Dressing samt lammesky sauce

Pris pr. cov. 168,-

DESSERTER:

KRAFTIG CHOKOLADEKAGE MED GANACHE

- Hertil rå syltet skovbær, hindbærcoulis og hjemmelavet vaniljeis

Pris pr. cov. 58,-

NØDDEISKAGE PÅ SPRØD BUND

- Med hjemmelavet vanilje-chokolade-nøddeis
- Pyntes med ganache og bær

Pris pr. cov. 58,-

KOKKENS HJEMMELAVET ISLAGKAGE

- Med vanilje/chokolade og hindbæris i lag med likørtrukne makroner.
- Pyntes med fløde og frugter

Pris pr. cov. 58,-

LUN ÆBLETÆRTE

- Med marcipan, nødder og kanel
- Serveres med vaniljecreme og rå syltet skovbær

Pris pr. cov. 48,-

NATMAD

DET LILLE OSTE/PØLSEBORD

- 3 slags pålæg og div. Tilbehør
- 2 slags dejlige oste fra Thise mejeri med druer.
- Hertil boller, rugbrød og smør

Pris pr. cov. 65,-

DIV. SUPPER MED BRØD

- Se afsnit med supper

KARTOFFELSALAT MED LUNE FRIKADELLER

- Hertil grovbrød og smør

Pris pr. cov. 48,-

LÆKRE SANDWICH

- Med forskelligt fyld, grønt og krydderwip i lækre brød
- F.eks. kylling/bacon, Roastbeef, røget laks eller æg/rejer

Pris pr. cov. 40,-

"FORTOV'S ANRETNING"

- Rødepølser med brød, ketchup, remoulade, sennep, blandet løg og agurkesalat

Pris pr. cov. 48,-

VARIABLE ÅBNINGSTIDER

**RING PÅ TLF. 96 76 17 00 OG FÅ EN AFTALE
- VI ER LEVERINGSDYGTIGE I ALLE FORMER
FOR LEVERANCER AF FESTER**

**HAR DU SPECIELLE ØNSKER..?
- SÅ FINDER VI OGSÅ UD AF DET!**

NB! DER MODTAGES IKKE ORDRE VIA MAIL

MAD MED KÆRLIGHED

