

SIDESPØRET

Kur af Kultur

FESTMENUER

Bestilling af min. 10
kuverter for festmenuer.

Bestilling af min. 15
kuverter for festbuffeter.

Ved selskabsarrangementer
er lokalet til rådighed i max
8 timer.

Pr. påbegyndt time
derudover pålægges ekstra
leje á 750 kr.

Alle selskabsarrangementer
skal slutte senest kl. 03:00.

Ved brunch, som varer 3
timer, kan man forlænge
med 2 timer ved tilkøb af øl
og vand og/eller kaffe og
kage efter maden.

Priserne er pr. person, –
børn under 12 år – halv
pris.

Lokaleleje, opdækning,
duge, lys, servietter,
blomster, oprydning,
servering/ betjening er incl.
i menupriserne.

MENUTILBUD

Velkomstdrink:

Mousserende vin – sød
hvid, sød rød eller tør hvid

Forret:

Varmrøget laks med
kaperscreme, hjemmebagt
brød og smør

Hovedret:

Helstegt oksefilet med
årstidens grønt,
rødvinsauce og ovnbagte
kartofler

Eller

Kalvesteg stegt som vildt
med brunede og hvide
kartofler, waldorffsalat,
vildt sauce, sødt og surt

Isvand, vin/øl/sodavand ad
libitum til menuen

Dessert:

Issdessert med frisk frugt

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 glas likør eller
cognac

Pris pr. person: 525,-

Ad libitum slutter efter
desserten

KLASSISK MENU

Velkomstdrink

Mousserende vin – sød
hvid, sød rød eller tør hvid

Forret

Tarteletter med høns i
asparges

Hovedret

Svinekam Danoise med
brunede og hvide kartofler,
rødkål og brun sovs

Isvand, vin/øl/sodavand ad
libitum til menuen

Dessert

Citronfromage med
flødeskum

Dessertvin: Moscatel

Kaffe m. 1 glas likør eller
cognac.

Pris pr. person: 445,-

Ad libitum slutter efter
desserten

SIDESPØRET

Kur af Kultur

FESTMENUER

HUSETS MENU

Velkomstdrink

Pærecider

Forret

Tuncarpaccio med sød soya, hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Kalveculotte med rødvinssky og kartofler vendt i krydderurter

Isvand, vin/øl/sodavand ad libitum til menuen

Dessert

Blødende chokoladesoufflé med sorbet

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 cognac eller likør

Pris pr. person: 525,-

Ad libitum slutter efter desserten

LUKSUSMENU

Velkomstdrink

Mousserende vin – sød hvid, sød rød eller tør hvid

Forret

Hummersuppe med hvid fisk, friskbagt brød og smør

Hovedret

Oksemørbrad med årtidens grønt, portvinssky, revet trøffel og pommes Anna

Isvand, vin/øl/sodavand ad libitum til menuen

Dessert

Desserttallerken med chokoladecake, is, mousse og frugt

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 cognac eller likør.

Pris pr. person: 595,-

Ad libitum slutter efter desserten

Til vores festmenuer kan man tilkøbe ad libitum til middagen a 215,- per person: Velkomstdrink | Husets hvidvin | Husets rødvin | Husets dessertvin | Isvand, øl og sodavand | Kaffe/the med 1 glas cognac eller likør

Ad libitum slutter efter desserten, derefter afregnes der efter forbrug.

Alle priser er per person. Børn under 12 år 1/2 pris.

SIDESPØRET

Kur af Kultur

FESTBUFFETER · BRUNCH & KOLDT BORD

KLASSISK BUFFET

Forret:

Dampet laks med rejer, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

- Hjertesalat med løg og olie/eddike dressing
- Salat af rå blomkål og broccoli med urter
- Frisk pastasalat
- Stegt unghanebryst
- Helstegt oksefilet med honning-dijon
- Frikadeller
- Flødekartofler
- Whiskeysauce

Dessert:

- Hjemmelavet frugtstang med flødeskum

Pris pr. person: 285,-

HUSETS BUFFET

Forret:

Bagt torsk med topping, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

- Årstidens kålsalat
- Rødbedetatar med rygeost
- Salat af knoldselleri, blegselleri, æbler og nødder
- Marineret svinenakke
- Braiseret oksebryst med peberrodssauce
- Kartoffelgratin
- Honningglaseret kyllingebryst med rosmarin
- Kantarelsauce

Dessert:

- Hjemmebagt æblekage

Pris pr. person: 295,-

GRØN BUFFET

Forret:

Spinatroulade med røget laks, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

- Salat af søde kartofler og bagte løg med gedeost
- Salat af persillerod, grønkål og æbler
- Salat af avocado, mandler og rød grape
- Salat af babyspinat, blomkål, kapers og solsikkekerner
- Unghane stegt i honning
- Helstegt oksefilet med pesto
- Varm grøntsagstærte
- Lun kartoffelsalat med vinaigrette og urter

Pris pr. person: 275,-

SIDESPØRET

Kur og Kultur

SAMMENSÆT SELV MENUER

FORRETTER

- Marinerede rejer med avocadocreme
80,-
- Bagt torsk med rødløgs-æblekompot
80,-
- Tarteletter med høns i asparges
70,-
(serveres ikke med brød)
- Spinatroulade med røget laks
80,-
- Varmrøget laks med kapersdressing
85,-
- Rejecocktail
70,-
- Soyamarineret tun med pesto
90,-

Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør

HOVEDRETTER

- Helstegt oksemørbrad med årstidens grønt og portvinssky
225,-
- Helstegt oksefilet med årstidens grønt, pommers rissolleés og bearnaisesauce
205,-
- Kalveculotte med årtidens grønt, kartofler vendt i krydderurter og rødvinssauce
195,-
- Bryst af Unghane med braiseret kål og Pommes Duchess
185,-
- Kalvesteg stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, waldorffsalat, vildtsauce og sødt og surt
195,-
- Svinekam Danoise Flæskesteg med brune og hvide kartofler, rødkål, surt og skysauce
185,-
- Lammeculotte med årtidens grønt, kartoffelgratin og sauce
195,-

SIDESPØRET

Kur og Kultur

SAMMENSÆT SELV MENUER

DESSERTER

- Chokolademousse
70,-
- Pandekager med is
65,-
- Blødende chokoladesoufflé med vaniljeis
75,-
- Variation of sorbet is
65,-
- Isdessert med frugt
65,-
- Desserttallerken med chokoladekage, mousse, is og frugt
80,-
- Nøddekurv med is og frisk frugt
75,-
- Pannacotta med skovbærkompot
60,-

NATMAD

- Snitter 3 stk på rugbrød
70,-
- Lune frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og smør
75,-
- Røde eller alm. pølser med brød og tilbehør
65,-
- Thaisuppe med rejer og rejechips
75,-
- Aspargessuppe med kødboller, porrer og friskbagt brød
70,-
- Høsekødsuppe med kød, melboller og friskbagt brød
70,-
- Fransk løgsuppe med ostebrød
75,-
- Charcuteri og oste med friskbagt brød
90,-

Til vores sammensæt selv menuer kan man tilkøbe ad libitum til middagen a 215,- per person:
Velkomstdrink | Husets hvidvin | Husets rødvin | Husets dessertvin | Isvand, øl eller likør

Ad libitum slutter efter desserten, derefter afregnes der efter forbrug.

Alle priser er per person.
Børn under 12 år 1/2 pris.

SIDESPØRET

Kur og Kultur

FESTBUFFETER · BRUNCH & KOLDT BORD

BRUNCH

Buffet:

- Ristede brunchpølser
- Røget laks med urtecreme
- Lun grøntsagstærte
- Pandekager med sirup
- Røræg med bacon
- Rullepølse
- Oksepegepølse
- Paté
- Græsk yoghurt med müsli og sirup
- Frisk frugt
- Osteanretning
- Marmelade
- Friskbagt brød
- Kaffe, te, æble- og appelsin juice ad libitum under maden

Pris pr. person: 210,-

Tilvalg til buffeten:

Croissant med rejesalat **20,-**
Wienerbrød **15,-** |

Brunch serveres i tidsrummet 11:00-14:00.

Tilvalg efter brunchen:

Kaffe og lagkage **65,-**
medbring egen kage **35,-**

KOLDT BORD

- Hvide sild og karrysild, rugbrød, smør og fedt – serveres på bordet

Buffet 1. servering

- Æg og rejer
- Fiskefilet med citron og remoulade

Buffet 2. servering

- Hønsesalat med bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Ribbensteg med rødkål og surt
- Lune mørbradbøffer med bløde løg
- Lun leverpostej med bacon og champignon

Buffet 3. servering

- Ost, kiks og druer
- Gammeldags frugtsalat

– friskbagt brød serveres til buffeten

Pris pr. person: 235,-

Til vores buffet kan man

tilkøbe ad libitum til

middagen a 215,- per

person: Velkomstdrink |

Husets hvidvin | Husets

rødvin | Husets dessertvin |

Isvand, øl og sodavand |

Kaffe/the med 1 glas

cognac eller likør

Ad libitum slutter efter

desserten, derefter

afregnes der efter forbrug.

Alle priser er per person.

Børn under 12 år 1/2 pris.