

SIDESPØRET

Kur og Kultur

Priser Selskaber & Fester 2019

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, rødvinssauce 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:

Isdessert med frisk frugt

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 glas likør eller cognac

Pris pr. person: 545,-

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: 465,-

Ad libitum slutter efter desserten

SIDESPØRET

Kur og Kultur

Priser Selskaber & Fester 2019

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: 565,-

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 chokoladekage, is, mousse og frugt

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 cognac eller likør.

Pris pr. person: 595,-

Ad libitum slutter efter desserten

SIDESPØRET

Kur og Kultur

Priser Selskaber & Fester 2019

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: 295,-

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
- Braisseret oksebryst med peberrodssauce
- Kartoffelgratin
- Honningglaseret kyllingebryst med rosmarin
- Kantarelsauce

Dessert:

- Hjemmebagt æblekage

Pris pr. person: 295,-

SIDESPØRET

Kur af Kultur

Priser Selskaber & Fester 2019

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: 280,-

BRUNCH

Buffet:

- Ristede brunchpølser
- Røget laks med urtecreme
- Lun grøntsagstærte
- Pandekager med sirup
- Røræg med bacon
- Rullepølse
- Oksespegepølse
- 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: 220,-

Tilvalg til buffeten:

Croissant med rejesalat **25,-** |

Wienerbrød **20,-** |

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

Tilvalg efter brunchen:

Kaffe og lagkage **75,-** | medbring egen kage **35,-**

SIDESPØRET

Kur og Kultur

Priser Selskaber & Fester 2019

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: 265,-

Til vores menuer kan man tilkøbe ad libitum til middagen a 225,- 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.