

# 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
- Braiseret oksebryst med peberrodssauce
- Kartoffelgratin
- Honningglaseret kyllingebryst med rosmarin
- Kantarelsauce

**Dessert:**

- Hjemmebagt æblekage

**Pris pr. person: 295,-**

---

# SIDESPØRET

*Kur og 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.

# SIDESPORRET

*Kur og Kultur*

## Priser Selskaber & Fester 2019

### 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 **80,-**
- Rejecocktail **75,-**
- Soyamarineret tun med pesto **90,-**

Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør

---

#### HOVEDRETTER

- Helstegt oksemørbrad med årstidens grønt og portvinssky **230,-**
- Helstegt oksefilet med årstidens grønt, pommes rissolleés og bearnaisesauce **210,-**
- Kalveculotte med årstidens grønt, kartofler vendt i krydderurter og rødvinsauce **200,-**
- Bryst af Unghane med braiseret kål og Pommes Duchess **190,-**

- Kalvesteg stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, waldorffsalat, vildtsauce og sødt og surt **200,-**
- Svinekam Danoise Flæskesteg med brune og hvide kartofler, rødkål, surt og skysauce **190,-**
- Lammeculotte med årstidens grønt, kartoffelgratin og sauce **200,-**

---

#### DESSERTER

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

---

#### NATMAD

- Snitter 3 stk på rugbrød **75,-**
- Lune frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og smør **75,-**
- Røde eller alm. pølser med brød og tilbehør **70,-**
- Thaisuppe med rejer og rejechips **75,-**
- Aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød **70,-**
- Hønsekødsuppe med kødboller, melboller og friskbagt brød **70,-**
- Fransk løgsuppe med ostebrød **75,-**
- Charcuteri og oste med friskbagt brød **95,-**