

# Standard menuforslag

Vælg én forret og vælg én dessert.

## Forretter

- Melon med parmaskinke -
- Tarteletter med høns i asparges -
- Hønsesalat på ananasring -

## Hovedret på Buffet

### Kød

Helstegt oksefilet  
Marineret svinekam  
Kyllingenuggets

### Kartoffel

Provence kartoffel (Små stegte kartofler med krydderier)  
Pommes frites

### Salat

Pastasalat  
Phønix salat med soltørrede tomater, artiskokker og parmesanost

### Sauce

Bearnaisesauce

## Desserter

- Pære "Belle Helene" -
- Creme Brulé -
- Pandekager med vaniljeis og chokoladesauce -

## Pris

**Kr. 350,-**

# Tilkøbsmuligheder

Ønskes der en anden ret, eller ekstra tilbehør, så er der følgende forslag.

## Forret:

Rejecocktail med dressing, brød og smør	+ 20 kr. pr. pers.
Røget laks på salat bund, med urtedressing & brød	+ 20 kr. pr. pers.
Tapas-tallerken m/Serano skinke Chorizo, oliven, kapers og pesto	+ 15 kr. pr. pers.

## Hovedretsbuffet:

### Kød

Kalvefilet	+ 35 kr. pr. pers.
Marineret Kylling bryst	+ 25 kr. pr. pers.

### Salat

Grøn blandet salat m/ dressing	+ 15 kr. pr. pers.
Tomat salat m/feta	+ 15 kr. pr. pers.

### Kartoffel

Hasselback kartoffel	+ 15 kr. pr. pers.
Flødekartofler	+ 15 kr. pr. pers.
Bagt kartoffel m/ kryddersmør	+ 15 kr. pr. pers.

### Sauce

Pepper sauce	+ 15 kr. pr. pers.
Whisky sauce	+ 15 kr. pr. pers.
Svampe sauce	+ 15 kr. pr. pers.

## Dessert:

Desserttallerken med frisk frugt, is og kage	+ 25 kr. pr. pers.
--	--------------------

## Kaffe efter dessert

35 kr. pr. pers.

## Småkager

25 kr. pr. pers.

## Natmad, vælg mellem:

- Hotdogs 85 kr. pr. pers.
- Pølse- og ostebord med forskellig slags pålæg og ost 115 kr. pr. pers.
- Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat 98 kr. pr. pers.
- Klar suppe med kød- og melboller samt brød 85 kr. pr. pers.

## Velkomstdrink, vælg mellem:

- Hyldeblomst m/ hvidvin + 45 kr. pr. pers.
- Asti + 15 kr. pr. pers.
- Charles Mignon 1. Cru Champagne, Blanc de Blancs, Frankrig 495,- pr. flaske
- Champagne Barons de Rothschild, Blanc de Blancs, Frankrig 795,- pr. flaske

**Husets vin, vælg mellem:**

Hvidvin: Pearl Valley, Lioness's Bland, Syd Afrika  
Rødvin: Rosario Estate, Cabernet Sauvignon, Chile  
Andre vine – se under "Vine"

225 kr. pr. flaske  
225 kr. pr. flaske  
Fra 258 kr. pr. flaske

**Dessertvin, vælg mellem:**

Portvin  
Muscat, Beaumes De Venise

Fra 450 kr. pr. flaske  
35 kr. pr. gl.

**Øl**

- Carlsberg 33 cl.
- 1/4 Fadøl, Vendia Bryghus
- 1/2 Fadøl, Vendia Bryghus

35 kr. pr. flaske  
45 kr. pr. gl.  
65 kr. pr. gl.

**Sodavand** (Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Soda m/u citrus, Appelsinvand)

30 kr. pr. flaske

**Drikkevarer ad libitum** (7 timer)

325 kr. pr. pers.

Velkomstdrink med hyldeblomst og hvidvin, husets rød- og hvidvin, øl og sodavand. Soft-bar efter spisning med vin, øl og sodavand.

**Vine:****Hvidvin:**

Stony Creek Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand  
Wente Morning Fog, Chardonnay

238 kr. pr. flaske  
258 kr. pr. flaske

**Rødvin:**

Rinero Merlot, Italien  
Monteré Ripasso Superiore Tinazzi, Ca de Rocchi, Italien  
Barolo DOCG, Beni di Batasiolo, Italien

258 kr. pr. flaske  
288 kr. pr. flaske  
478 kr. pr. flaske