

MENU NR. 1

1 snitte m. røget laks.
Svinekam: Med rødkål, brunede kartofler, asier, tyttebærsyltetøj, sauce, kartofler og chips.
Citronfromage.

3 retter kr. 119,00
2 retter kr. 99,00

MENU NR. 2

* Kold torsk: Pyntet med rejer, dild, caviar, tomat og citron. Hertil flûtes.
* Nakkesteg: Hertil tyttebærsyltetøj, chips waldorffsalat, asier, brune og hvide kartofler samt flødevildtsauce.
* Isbombe à la Humlum: Vanilleis m. nødder, chokolade, cocktailbær og marcipan, tilsmagt m. pernod.

2 retter kr. 119,00
3 retter kr. 145,00

MENU NR. 3

* Rejecocktail: Med flûtes.
* Kalvesteg m. baconbønner, gulerodsbjælker, halve stegte kartofler og champignonsauce.
* Fromage Nesselrode: Med chokolade og nødder, tilsmagt m. Cherry Peter Heering.

2 retter kr. 119,00
3 retter kr. 145,00

MENU NR. 4

* 1 snitte m. lakseroulade
* Kalkunmedailloner garneret m. ristede champignon, løg, tomat, peber og majs, hertil grøn salat, dressing og flødebagte kartofler.
* Frisk frugtsalat m. likørcreme.

2 retter kr. 119,00
3 retter kr. 145,00

MENU NR. 5

Tarteletter m. høns i asparges
Kalvesteg stegt som vildt. Hertil tyttebærsyltetøj, chips, waldorffsalat, asier, brune og hvide kartofler samt flødevildtsauce.
Ananas Festival: 1/2 ananas m. friske frugter, hertil likørcreme.

2 retter kr. 129,00
3 retter kr. 159,00

MENU NR. 6

Skaldyrscocktail m. krabbekløer, tun, rejer og hummerhaler. Hertil flûtes.
Oksefilet m. årstidens grøntsager, halve stegte kartofler og mild pebersauce. (Er ikke skåret ud ved levering.)
Porcheret pære, fyldt m. marcipan og dyppet i chokolade. Hertil vanilleis.

2 retter kr. 149,00
3 retter kr. 179,00

MENU NR. 7

Kold rødspættefilet: Pyntet med slikasparges, rejer, dild, caviar, tomat og citron. Hertil flûtes og dilledressing.
Skær-selv buffet: Oksefilet, glaseret skinke, marineret kyllingebryst. Hertil: Flødebagte kartofler, stegte kartofler, flûtes, iceberg, gulerødder, majs, agurk, tomat, rosiner, ananas, champignon, ærter, røddressing og krydderurtdressing. (min. 20 pers.)
Vanilleisrand m. frisk frugtsalat

Skær-selv-buffet kr. 118,00
2 retter kr. 149,00
3 retter kr. 179,00

Der kan byttes om på retterne i menu nr. 2, 3 og 4.
Samt forretter og desserter i menu nr. 5, 6 og 7.

Min. 12 personer
Tillæg v. 10-11 personer (+ kr. 50,00)
Tillæg v. 8-9 personer (+ kr. 80,00)



PRAKTISKE OPLYSNINGER

SERVERINGSKLAR:

- Det kolde: Leveres på fade eller i skåle.
Det varme: Leveres i termoboxe, så det er nemt at anrette for køkkenpersonalet.
Hvor der ikke er andet nævnt, er kødet skåret ud og pakket til 1. og 2. gang.
Isdessert: Tages op af fryseren 20 min. før serveringen.

LEVERINGSBETINGELSER:

- Ved min. 20 kuverter og min. samlet køb på kr. 2.500,-: Frit leveret indenfor en radius af 25 km.
Transporttillæg: Ved 10 - 20 kuverter indenfor en radius på 10 kmkr. 150,00
Ved 10 - 20 kuverter indenfor en radius på 25 kmkr. 200,00

RETURNERING AF EMBALLAGE:

Kunden leverer selv emballagen, rengjort, retur senest tre dage efter leveringen – ring og aftal tidspunkt. Afhentes emballagen af os, betales efter ovenstående transporttillæg.

BETALING:

Ved returnering af emballagen.

KUVERT-ANTAL:

- Husk ved bestillingen at tage hensyn til evt. køkkenpersonale, medhjælpere og musikere m.m.
Børnekuverter: Børn u/12 år = 1/2 pris, dog ikke ved portionsanrettede menuer.
Ændringer: Ændringer af det bestilte antal kuverter kan være svært at forudsige, så hos os kan antallet ændres til 1 dag før leveringen.

ANRETNING AF MADEN:

De er altid velkommen til at kontakte os vedr. anretningen af den leverede mad, således at også Deres fest bliver en succes.

AFHENTNINGSRABAT:

5% kun ved køb over 20 kuverter (min. 2.500 kr.).
(Spar kr. 4,- pr. kuvert, ved selv at skrælle og koge de hvide kartofler.)

PERSONALEHJÆLP:

Vi er gerne behjælpelig med kokke/serveringspersonale, som dog skal bestilles senest tre uger før arrangementet. Min. sats: 3 timer, kr. 1.000,00. Efterfølgende timer à kr. 200,00

ÅBNINGSTIDER:

Vi har åbent, når De har brug for os!!! - Skulle vi ikke tage telefonen, læg da en besked på telefonsvareren, og vi ringer Dem op.



SUPPER

414	*Klar suppe: Med boller og urter.....	kr. 30,00
415	*Flødelegeret aspargessuppe: Med kødboller	kr. 30,00
416	*Flødelegeret champignonsuppe	kr. 30,00
417	*Minestrone-suppe: Med grøntsager, ris og bacon	kr. 30,00
418	Oksehalesuppe: Med asparges og urter	kr. 40,00
419	*Mulligatawny: Med hønsekød, ris og urter (engelsk/indisk carriesuppe)	kr. 35,00
420	*Flødelegeret hummersuppe: Tilsmagt med cognac	kr. 42,00

– Alle supper serveres med flûtes!



FØRRETTER & MELLEMRER

421	*2 tarteletter: Med høns i asparges	kr. 37,00
422	*2 tarteletter: Med rejer og asparges.....	kr. 37,00
423	*Stjerneskud (kold): Med dampet og stegt fiskefilet, rød dressing, asparges, rejer og caviar	kr. 45,00
424	*Kold fiskeret: Hvidvinsdampet rødspættefilet, pyntet med rejer, dild, slikasparges, caviar, tomat og citron, hertil flûtes og dilledressing	kr. 35,00
425	1 stk. surbrød med gravad laks: Hertil sennepsdressing.....	kr. 39,00
426	*1 stk. franskbrød med røget laks og slikasparges	kr. 39,00
427	1 stk. franskbrød med citronmarineret laks	kr. 42,00
428	Kold ørredfilet: Marineret i hvidvin og krydderurter, hertil salat, flûtes og krydderurtdressing	kr. 39,00
429	Grape à la Oriental: Skaldyrssalat serveret i en 1/2 grapefrugtskål, pyntet med hummerhaler, caviar, asparges, citron, dild, hertil flûtes	kr. 45,00
430	Melon à la Scott: Meloncocktail med rejer, hønsekød, pigment, tomatkød og Thousand Island-dressing, hertil flûtes.....	kr. 45,00
431	Canape de luxe: Med rejer, røget laks og stenbidderrogn	kr. 45,00
432	*Røget ørredfilet: Med grøn dressing og flûtes	kr. 35,00
433	*Hønsesalat Indienne: serveres på en skive ananas, hertil flûtes	kr. 29,00
434	*Rejecocktail m/ flûtes.....	kr. 35,00
435	*Rødspættefilet Louisiane: Garneret med peber, banan, tomat, citron og dild. Hertil ris og fløde-paprikasauce.	kr. 39,00

– Kun retter markeret med * kan bestilles til under 12 personer.



TEGERETTER

- 436 Sennepsglaseret skinke: Med grøntsager, bagt kartoffel og flødelegeret svampesauce ..kr. 80,00
- 437 Stegt svinekam: Med rødkål, tyttebærsyltetøj, chips, asier og sauce, hvide- og brune kartofler,kr. 80,00
- 438 Sprængt svinekam: Med årstidens grøntsager, kartofler og champignonsauce.....kr. 80,00
- 439 Hamburgerryg: Med grøntsager, kartofler og aspargessaucekr. 80,00
- 440 Kalvesteg: Med årstidens grøntsager, kartofler og sauce.....kr. 99,00
- 441 Kalvesteg stegt som vildt: Med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, chips, brunede kartofler, kartofler og vildtsaucekr. 99,00
- 442 Kalvefilet: Med gulerødder, slikærter, pommes rissollées og vinbondens flødesauce (ikke skåret ud ved levering).....kr. 148,00
- 443 Kogt oksekød: Med butterdejssnitter, kartofler og flødepeberrodssauce.....kr. 80,00
- 444 Oksesteg: Med gulerødder, bønner, glaseret perleløg, kartofler og sauce.....kr. 98,00
- 445 Oksetyndstegsfilet: Med grøntsager, pommes rissollees & sauce Bordelaise (ikke skåret ud ved levering).....kr. 135,00
- 446 Oksefilet: Med grøntsager, stegte kartofler, grøn salat og svampesauce (ikke skåret ud ved levering).....kr. 149,00
- 447 Lammekølle: Udbenet og stegt med persille og hvidløg, hertil ærter francaise, gulerødder, pommes rissollees og lammeskysaucekr. 98,00
- 448 *Mørbradbøf à la Maison: Med bacon, ananas, cocktailpølser, krydderibakke, ris og karrysaucekr. 110,00
- 449 *Kotelet Oriental: Med ristet ananas og chutney, kokosmel, peanuts, rosiner, ris og flødekarrysaucekr. 85,00
- 450 *Wienerschnitzel: Med ærter, pommes saute og smørsaucekr. 99,00
- 451 *Dansk bøf: Med bløde løg og hvide kartoflerkr. 79,00
- 452 *Mørbradbøf: Med bløde løg og hvide kartofler.....kr. 85,00
- 453 *Jægerschnitzel: Med grøntsager, pommes saute og sauce Bordelaisekr. 100,00
- 454 Dyrekølle: Med baconbønner, gulerødder, artiskokbund med kastaniepuré, pommes rissollees og flødevildtsaucekr. 130,00
- 456 Stegt and: Med rødkål, svesker, 1/2 æble m/gele, sauce, brune og hvide kartofler..kr. 118,00
- 458 Moseand: Med waldorffsalat, asier, brune og hvide kartofler, tyttebærsyltetøj og flødevildtsaucekr. 138,00
- 459 *Stegt ål: Med stuede kartofler, persille, citron og stegesmør (8 stk.)kr. 118,00
- 410 *Stegt ål: Med stuede kartofler, persille, citron og stegesmør (12 stk.)kr. 148,00
- 460 *1/2 kylling: Med kartofler, sauce, agurkesalat og grøn salatkr. 79,00
- 461 Venøbøf: Med kartofler, salat og dressing.....kr. 125,00

– Kun retter markeret med: * kan bestilles til under 12 personer.



DESSERTER

462	Citronfromage	kr. 28,00
463	Romfromage: Med kirsebærsauce	kr. 36,00
464	Fromage Nesselrode: Med chokolade og nødder, tilsmagt m. Cherry Peter Heering.....	kr. 32,00
465	Mandelfløderand: Med frisk frugtsalat.....	kr. 39,00
466	Rubinsteinerkage	kr. 39,00
467	*Hjemmelavet nougatparfait is: Med flødeskum	kr. 36,00
468	*Hjemmelavet vanillieparfait is: Med frisk frugtsalat.....	kr. 39,00
469	*Isbombe à la Humlum: Vanillieis med nødder, chokolade, cocktailbær, marcipan, tilsmagt med pernod, hertil chokoladesauce	kr. 39,00
471	*1/2 ananas: Med frugter og likørcreme	kr. 40,00
474	Frugttærte: Med creme fraiche	kr. 40,00
475	Porcherede pærer: Fyldt med marcipan, hertil vanillieis og chokoladesauce.....	kr. 45,00

– Kun retter markeret med: * kan bestilles til under 12 personer.



STARTMAD

Supper: Se side 3.

521	Pålægslagkage med æg, rejer, diverse pålæg og ost.....	kr. 35,00
522	Kold skinke med grøn salat, dressing, kartoffelsalat og flûtes	kr. 35,00
523	Frikadeller med rødbeder og kartoffelsalat.....	kr. 35,00
524	Biksemad med rødbeder, rugbrød, ketchup og bearnaise	kr. 35,00



SMØRREBRØD

526	Uspecificeret smørrebrød:	Pr. stk.....kr. 27,00
-----	---------------------------------	-----------------------



RETNINGER OG BUFFETER

MIX SELV

487	Marineret sild med karrysalat....kr.	11,00	502	Tartelet med høns i asparges (1 stk. pr. person)	kr. 19,00
488	Kryddersild	kr. 12,00	503	Leverpostej med champignon og bacon	kr. 15,00
489	Stegt sild i lage	kr. 12,00	504	Lun oksefilet m. salat og dressing kr.	37,00
490	Gravad laks m. sennepsdressing kr.	19,00	505	Glaseret skinke med kold kartoffelsalat	kr. 25,00
491	Kold fiskeret med rejer, citron, asparges, caviar og dilledressing kr.	25,00	506	Frikadeller med rødkål	kr. 17,00
492	Rejer med mayonnaise	kr. 30,00	507	Mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat	kr. 35,00
493	Røget laks med slikasparges	kr. 23,00	508	Porretærte	kr. 22,00
494	Røget ørredfilet på salat, hertil æggestand.....	kr. 30,00	509	Skinkestang	kr. 22,00
495	Røget ål med røræg og purløg ..	kr. 35,00	510	Lammekølle m. salat og dressing kr.	35,00
496	Pandestegt fiskefilet med remoulade og citron	kr. 16,00	511	Kalkunmedaillon med flødebagte kartofler	kr. 35,00
497	Fiskefilet Loïsianne med ris, paprikasauce og garneret med banan, tomat og peber	kr. 37,00	512	Moussaka m. salat og dressing ..	kr. 35,00
498	Stegt havkat med bløde løg	kr. 30,00	513	1/4 kylling med agurkesalat	kr. 22,00
499	Rgt. kalkunbryst m. slikasparges kr.	21,00	514	Brie med grøn peber og druer ..	kr. 16,00
500	Roastbeef med remoulade, ristede løg og peberrod	kr. 20,00	515	Brie, Sagaost og druer	kr. 25,00
501	Hamburgerryg m. ital. salat	kr. 15,00	516	Osteanretning.....	kr. 29,00
			517	Frugtsalat	kr. 20,00
			518	Brød og smør	kr. 8,00

Min. 10 kuverter – vælg min. 7 retter.

PRISEKSEMPEL

Marineret sild med karrysalat.....	kr. 11,00
Røget laks med slikasparges	kr. 23,00
Fiskefilet med remoulade og citron ..	kr. 16,00
Tartelet med høns i asparges	kr. 19,00
Frikadeller med rødkål	kr. 17,00
Brie, sagaost og druer	kr. 25,00
Brød og smør	kr. 8,00
Pris i alt pr. kuvert	kr. 119,00

JULETILLÆG FRA 1/11 - 30/12

Røget smørfisk med røræg	kr. 21,00
Sylte med sennep og rødbeder	kr. 20,00
Blodpølse med sirup.....	kr. 20,00
Andesteg med rødkål	kr. 32,00
Gl. Skinke med grønlangkål og brunede kartofler	kr. 29,00
Ris a l�amande med kirseb�arsauce	kr. 19,00



RECEPTION/ÅBENHUS-ARR.

477 Sandwichsnitter:	Pr. stk.....kr.	16,00
478 Landgangsbrød: Med 5 slags pålæg.....	Pr. stk.....kr.	45,00
560 Pålægslagkage: Med æg, rejer, diverse pålæg og ost.....	kr.	50,00

Skær-selv buffet: Oksefilet, glaseret skinke og kyllingebryst
 Hertil: Stegte kartofler, flødebagte kartofler, iceberg salat, tomat, agurk,
 rosiner, ananas, ærter, champignon, majs, gulerødder, røddressing,
 krydderdressing og flûtes (min. 20 pers.).....kr. 118,00

JULEANRETNING NR. 1

Marineret sild med carrysalat.....	kr.	11,00
Pandestegt rødspættefilet med remoulade og citron	kr.	16,00
Tartelet med høns i asparges	kr.	19,00
Frikadeller med rødkål	kr.	16,00
Gl. skinke med grønlangkål og brunede kartofler	kr.	29,00
Ris a lá mande med kirsebærsauce.....	kr.	19,00
Rugbrød og smør	kr.	8,00
Juleanretning 1 i alt	kr.	118,00

JULEANRETNING NR. 2

Røget smørfisk med røræg	kr.	21,00
Pandestegt rødspættefilet med remoulade og citron	kr.	16,00
Roastbeef med remoulade, ristede løg og peberrod	kr.	20,00
Mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat	kr.	35,00
Gl. skinke med grønlangkål og brunede kartofler	kr.	29,00
Ris a lá mande med kirsebærsauce.....	kr.	19,00
Flûtes, rugbrød og smør	kr.	8,00
Juleanretning 2 i alt	kr.	148,00

JULEANRETNING NR. 3

Røget smørfisk med røræg	kr.	21,00
Jule-skærebuffet: Marineret kyllingbryst, kold rosastegt culottesteg, flæskesteg med sprød svær, brunede kartofler, rødkål, pastasalat, broccolisalat, tyttebærsalat, græske kartofler og flûtes	kr.	98,00
Ris a lá mande med kirsebærsauce.....	kr.	19,00
Juleanretning 3 i alt	kr.	138,00