



3-RETTERS FESTMENU

Vælg mellem tre retter

JANUAR – FEBRUAR – MARTS

Forretter

- Bagt laks – sauteret spinat – hollandaisesauce – grønne urter
- Koldrøget lakseroulade – balsamicoglace – sprødt – grønne urter
- Æterisotto – stegte kammuslinger – urter

Hovedretter*

- Letsprængt andebryst – skorzonerrødder – bagte beder – rødvinssauce
- Ungkvægsmørbrad – sauté af årstidens grønt – bearnaisesauce
- Helstegt dyreryg – stegt spidskål – tyttebær – vildtglace

Desserter

- Passionsfrugtmousse – sprødt – urter
- Lemoncurd – marengs – crumble – is
- Husets hjemmelavede islagkage – kompot – bær – sprødt

APRIL – MAJ – JUNI – JULI – AUGUST

Forretter

- Bagt rødtunge – fennikelcrudité – kørvel-beurre blanc – ærteskud
- Carpaccio af laksefilet – urtecitrusmayonnaise – sprødt grønt – rugbrødschips
- Hvide og grønne asparges – håndpillede rejer – hollandaisesauce – grønt

Hovedretter*

- Kalveculotte – sauté af sommergrønt – nye kartofler vendt i gremolata – brombærglace
- Unghanebryst fra Hopballe Mølle – hvedekerneotto – frisk sommergrønt – urteolie
- Svinemørbrad af Duroc – duet af gulerod – nye kartofler – asparges – sauce suprême

Desserter

- Rabarbertrilogi af is – tærte – sylt
- Hvid chokolademousse – syltede jordbær – bærsorbet
- Citrontærte – rosmarin crumble – vaniljeis

*Ønskes der kalve- eller oksemørbrad til hovedret, er merprisen pr. kuvert kr. 50,-.

Kr. 435,- 3-rettersmenu inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 18 kuverter.



3-RETTERS FESTMENU

Vælg mellem tre retter

SEPTEMBER – OKTOBER – NOVEMBER – DECEMBER

Forretter

- Bagt kulmule – stegt spinat – purløgs-beurre blanc
- Røget svinemørbrad – syltede brombær – sprød salat – friteret porre
- Dampet rødtungefilet – rodfrugtsauté – jomfruhummerbisque

Hovedretter

- Duet af gris og and – svinefilet og sprød anderillette – jordskokker – stegt æble – rødvinssauce
- Helstegt kalvefilet – sauté af svampe og vindruer – stegt blomkål – smørbagt gulerod – portvinssauce – fondantkartoffel
- Oksefilet – bagte løg – selleripuré – langtidsbagte tomater – bearnaisesauce – stegte kartofler

Desserter

- Panna cotta – kirsebærspejl – isalamande – marineret citrusfrugt
- Chokoladekage med ganache – kirsebæris – syltet frugt
- Mandeltærte – rosmarinsirup – bær – vaniljeis

Kr. 435,- 3-rettersmenu inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 18 kuverter.



KLASSISK BUFFET

Afstemt efter sæsonens råvarer

HELE ÅRET

- Tarteletter med høns i asparges
- Bagt vesterhavsfisk (vælges ud fra sæson) – sprøde salater vendt i vinaigrette
- Glaseret kalvebryst – bagte rødder
- Langtidsstegt svinefilet af Duroc-velfærdsgris – skalotteløg – pebersauce

- Grateret perleotto med persille og ærter
- To slags blandede sæsonsalater
- Dagens kartoffel

- Gâteau Marcel – kirsebærparfait
- Små pandekager – lun orangesauce – mandler – vaniljeis

- Brød fra Munkebjerg Hotels bageri

Kr. 425,- Buffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 25 kuverter.





TRADITIONEL BUFFET

Afstemt efter sæsonens råvarer

HELE ÅRET

- Rejecocktail garneret med stegte scampirejer
- Mousse af hvid vesterhavsfisk – grøn olie – urter
- Landskinke – melon – oliven – syltede tomater

- Svinekam med sauté af æble og spidskål
- Kylling fra Hopballe Mølle – flødesauce
- Kalveculotte – grøntsauté
- Stegte kartofler
- To slags blandede sæsonsalater

- To slags oste – frugt – grønt
- Citronfromage – flødeskum – crunch
- Chokoladekage – vaniljeis – frugt

- Brød fra Munkebjerg Hotels bageri

Kr. 435,- Buffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 25 kuverter.





LUKSUSBUFFET

Når det skal være ekstra lækkert

HELE ÅRET

Kolde retter

- Røget lakseroulade – urtesalat
- Puffede rejer – mayonnaise – urter
- Landskinke – bresaola – løg – pesto – urter

Lune retter

- Glaseret kalvebryst – bagte beder og rødder
- Braiseret lammekølle – hvidløg – persille – glace
- Farseret kyllingebryst – langtidsbagte tomater
- Bagt fisk – urter – hollandaisesauce
- Stegte kartofler – urter
- Sauce: Vælg din favoritsauce – fx rødvinssauce, bearnaisesauce etc.
- To slags sæsonsalat eller salatbar

Dessert

- Udvalg af oste – passende garniture
 - Gâteau Marcel – bærkompot – is
 - Panna cotta – kompot – sprødt
-
- Brød fra Munkebjerg Hotels bageri

Kr. 475,- Luksusbuffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 25 kuverter.





BUFFET – DEN MED GRISEN

Helstegt pattegris fra grill

APRIL – MAJ – JUNI – JULI – AUGUST

Forretter

- Puffede scampirejer – salat – estragonmayonnaise
- Tunmousse – salat – rejer – kaviar
- Tarteletter med høns og asparges i cremet sauce

Helstegt pattegris fra egen grill, serveret med:

- Flødekartofler
- Nye, urtestegte kartofler
- Blandede sæsonsalater *eller* stort tag selv-salatbord
- Ølsauce
- Hjemmebagt brød fra Munkebjerg Hotels bageri
- Hvidløgsmør

Desserter

- Gâteau Marcel – jordbærsalat
- Pandekager – garniture
- Vaniljeis

Kr. 450,- Buffet med helstegt pattegris inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 30 kuverter.



VEGANSK 3-RETTERSMENU

Vælg mellem tre retter

HELE ÅRET

Forretter

- Grøn gazpacho – avokado – mandel
- Stegt karljoan – svampepuré – syltede karsefrø – soja – brøndkarse
- Blomkålstabouleh – hvedekerner – misodressing

Hovedretter

- Risotto med stegte svampe – brombær – persille – sprødt brød
- Polenta med kantareller – rosmarinristede græskarkerner – stegt kål
- Saltbagt spidskål – broccolicrudité – rå spidskål – spinatpuré – hvidvinsauce

Desserter

- Is på sojayoghurt – hindbærcoulis – vaniljecreme
- Chocolate Mug Cake med avokado
- Mandelmousse – bærmarmelade – æblegranité

Kr. 435,- 3-rettersmenu inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 20 kuverter.



VEGANSK BUFFET

Når der skal være ekstramange grønsager

HELE ÅRET

- Bagt grønsagsterrine – syrlig kål
- Kartoffelpizza
- Fredsfisk – pickles
- Mild, rød karry med hvedekerner
- Kikærtfrikadeller – rødbedesalat
- Dhal
- Grønsagschili
- Tabouleh
- Tre slags blandet salat alt efter sæson
- Brød – hummus – to slags pesto
- Chocolate Mug Cake med avokado
- Mandelmousse – bærmarmelade – æblegranité

Der er mulighed for at udskifte indhold i buffeten, hvis det skulle ønskes.

Kr. 425,- Vegansk buffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 20 kuverter.





SOCIAL DINING MED TAPAS

Tapas serveres som social dining ved bordet. Enkelte retter kan også serveres som buffet. Andet aftales ved bestilling.

VÆLG 10 ELLER 12 RETTER

Kolde fiskeretter

- Koldrøget laks – rygeostcreme – salat
- Varmrøget laks – peberrodscreme – grønt
- Rimmet torsk – syltede rødløg – ristede nødder
- Lynstegt tun rullet i sesam – sød soja – cashewnødder
- Rejesalat – tomat – løg – agurk – persille – dildolie
- Krebsehalesalat – mango – urter

Kolde kødretter

- Unghaneballotine – quinoa – druer
- Røget andebryst – minispinat – melon – blue cheese-dressing
- Røget svinemørbrad – persillepesto – grillet ost
- Oksecarpaccio – parmesan – trøffelolie – friterede kapers
- Anderillette – syltede rødløg – balsamico – karse
- Antipasto (serranoskinke – chorizo – bresaola – ost) – diverse sylt – marineret grønt

Tilbehør

- Cæsarsalat med kylling
- Friterede, grove kartoffelbåde – spicy mayonnaise
- Spansk kartoffeltortilla – chorizo
- Udvalg af spændende salater ud fra udbud og sæson
- Der kan tilberedes vegetariske og veganske retter

Oste og desserter

- Tomme de Savoie – oliventapenade
- Manchego – figenkompot
- Vesterhavsost – olivensalat
- Tiramisu anrettet i portionsglas – sprødt
- Cheesecake – vaniljekogt pære
- Panna cotta – rødgrød – crunch
- Mazarin – vaniljecreme – bær
- Romkugle med fondant – knuste hasselnødder

Lune fiskeretter

- Laksetærte – spinat
- Hvidløgstegte scampirejer – tomatsalsa – saltmandler
- Bagt torsk – crumble – aioli – saltmandler
- Lun fiskemousse – urtecreme – friteret porre
- Hummerbisque serveret i shotglas – grøn olie – skum

Lune kødretter

- Kyllingetærte – mozzarella – tomat
- Friteret risotto – syltede svampe
- Glaseret andebryst – hvedekerneotto
- Farseret svinemørbrad – svampecreme
- Sprængt andebryst – peberrodscreme – stegte rødder
- Honningglaseret svinebryst – sojastegt kål
- Små oksekødkrydderfrikadeller – tomatsauce – parmesan
- Glaseret kalvespidsbryst – sursød sauce – urter
- Små lammepølser – bagte tomater – tzatziki
- Braiserede svinekæber – kartoffelpuré – grillet løg
- Oksefilet – grøn pebercreme – bagte skalottløg
- Lammeculotte – cremede rodfrugter – oliven

10 RETTER

Kr. 400,-

12 RETTER

Kr. 465,-

Tapas inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 25 kuverter.



BRUNCHBUFFET

Brunch serveres i eget lokale i tre timer med start senest kl. 11.00.

Ønskes brunchen serveret i mere end tre timer, er tillægsprisen kr. 50,- pr. kuvert.

HELE ÅRET

- Scrambled eggs
- Sprød bacon – stegte brunchpølser
- Forskelligt pålæg med tilbehør
- Varm leverpostej – champignon – bacon
- Skiver af koldrøget laks – urtecreme
- Hjemmelavet marmelade
- Chokoladecreme
- Diverse gode oste – frugt – grønt
- Hjemmerørte flødeoste fx med urter – hvidløg – tomat
- Grønsagsstave
- Græsk yoghurt – frugtkompot – hjemmeristet mysli
- Friskbagt miniwienerbrød eller kringle
- Frisk, skåret frugt
- Amerikanske pandekager – sirup
- Diverse brød fra Munkebjergs bageri
- Kaffe – te – appelsin- og æblejuice

Kr. 335,- Luksusbuffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.
Pris pr. kuvert. Minimum 20 kuverter.





NATMAD

Vælg en af retterne

HELE ÅRET

- Hotdogs med det hele ad libitum
 - Pølse-/ostebord – lun leverpostej
 - Små hjemmelavede frikadeller – kold kartoffelsalat – grøn salat
 - Buffet med hjemmelavet pizza – grøn salat
 - Aspargessuppe – kødboller – brød
 - Mulligatawny med fyld af urter, kylling og ris – brød
 - Biksemad – bearnaisesauce – spejlæg – rødbeder – rugbrød
 - Minicroissanter med diverse fyld (3 stk.)
-

Kr. 115,-

Natmad. Minimum 20 kuverter.
Pris pr. kuvert.





VINMENUER

Vi har sammensat tre forskellige vinmenuer til jeres inspiration, men hjælper gerne med at vælge de rette vine, der matcher jeres menu, så mad og vine går op i en højere enhed.



VINMENU 1

– husets vine

- Velkomstdrink
- Husets hvid- og rødvin, ad libitum under middagen
- 1 glas dessertvin

Pris pr. kuvert kr. 345,-

VINMENU 2

– når vinene skal have fylde

- Velkomstdrink
- Velvalgt hvid- og rødvin med lidt mere fylde, ad libitum under middagen
- 1 glas dessertvin

Pris pr. kuvert kr. 395,-

VINMENU 3

– når det skal være luksus

- Velkomstdrink: Crémant
- Vine, der matcher den valgte menu, ad libitum under middagen
- 1 glas dessertvin

Pris pr. kuvert kr. 455,-

ANDRE DRIKKEVARER

FRI BAR

- Øl, vand og husets vine i tre timer, pr. kuvert kr. 310,-

PRIS PR. FLASKE

- Husets hvid- eller rødvin, pr. flaske kr. 325,-
- Øl, pr. flaske kr. 40,-
- Sodavand, pr. flaske kr. 35,-

KAFFE/TE MED ELLER UDEN SØDT

- Kaffe og te pr. kuvert kr. 45,-
- Sødt pr. kuvert kr. 40,-
Vælg enten chokolade, kransekage eller småkager.

AVEC

- Husets cognac, 3 cl kr. 55,-
- Baileys, 3 cl kr. 55,-
- Husets portvin, 3 cl kr. 70,-

