



Vi har forsøgt at sammensætte vores materiale så let overskueligt som muligt, så du i ro og mag kan sammensætte din fest, som du ønsker.

Priserne er inklusiv betjening, opdækning med stearinlys, servietter samt duge. Priserne er gældende for min. 20 couv.

Såfremt du har andre ønsker eller spørgsmål står vi naturligvis til disposition. Vi bestræber os på, at gøre hver fest individuel.

Vi håber, at det kan friste og ser frem til at høre fra dig.

Frokostbuffet

(min. 20 couv.)

Frokostbuffet 1 (min. 20 couv.)

Karrysild med ½ æg og kapers
Marineret sild med løg og kapers
Graved laks med sennepscreme
Fiskefilet med remoulade og citron
Rejesalat i små croissanter
Lun leverpostej med bacon og svampe
Mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål
2 slags oste med druer og radiser
Brød, smør og kiks

Pris pr. couv.

kr. 298,00

Frokostbuffet 2 (min. 20 couv.)

Hjemmelavet kryddersild med løg og kapers
Karrysild med ½ æg
Rejer med majonæse og citron
Fiskefilet med remoulade og citron
Hønsesalat med bacon
Tarteletter med høns i asparges
Frikadeller med agurkesalat
Lun leverpostej med bacon og svampe
Mørbradbøf med svampe á la creme
Tyndstegsfilet med pickles, peberrod og ristede løg
3 slags oste med druer og radiser
Brød, smør og kiks

Pris pr. couv.

kr. 349,00

Festmenu 1

(Min. 20 couv.)

Forret

Klassisk rejecocktail med salat, rejer, asparges, citron og dressing *eller*

Bresaola med bagte tomater, parmesan og salater *eller*

Røget laksetartar med kapers og rødløg på chiffonade af iceberg og pesto

Hovedret

Urtestegt svinekam med blomkålsgratin, friske grøntsager, pommes rissolles samt estragonsauce *eller*

Kalvetyksteg serveres med glaserede urter, bagte tomater, broccolitimbaler samt timiankartofler og svampesauce *eller*

Oksetyndsteg med grill-tomat, torvets friske grøntsager, flødebagte kartofler og portvinssauce

Dessert

Pandekager med vaniljeis og chokoladesauce pyntet med friske bær og frugt *eller*

Pære Belle Helene – pocheret pære med vaniljeis og chokoladesauce *eller*

Iskold chokoladeterrin med ananassorbet og frisk mynte

Pris pr. couv. Kr. 399,00

Festmenu 2

(Min. 20 couv.)

Forret

Lakseroulade med varm- & koldrøget laks på salater med æble og trøffelolie *eller*

Serranoskinke med melon, salat og balsamicoglace *eller*

Unghaneterrin med pinjekerner og basilikum, serveres på plukket salat kranset med tomatpesto

Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt med portvinsblommer, bøttesauté, waldorfsalat, tyttebær og agurkesalat, ristede kartofler samt vildtflødesauce *eller*

Butterdejsindbagt kalvemørbrad med svampe, årstidens grønt, pommes Anna og madeirasauce *eller*

Helstegt oksemørbrad med broccolitimbale, tomater og grøntsager hertil serveres ovnbagte kartofler samt mild pebersauce

Dessert

Hjemmelavet is med chokolade, hasselnødder og marcipan, pyntet med bærcoulis og årstidens friske bær og frugter *eller*

Chokoladetriangel med mandler og hasselnødder, serveres med hindbærsorbet og myntesirup *eller*

Crème brullée med vaniljeis og råsyltede bær

Pris pr. couv. Kr. 479,00

Festmenu 3

(Min. 20 couv.)

Forret

Tigerrejer i chili/hvidløgscreme med rispilaw og brøndkarsesalat *eller*

Cappacio af oksemørbrad med ruculla, parmesan, pinjekerner og vinegretta *eller*

Lakseterrin med krydderurter på salater med rejer, asparges, citron, dild og sauce verte

Hovedret

Helstegt kalvefilet med smørdampede gulerødder, årstidens grønt, råstegte små kartofler samt portvinssauce *eller*

Oksefilet med cherrytomater, ristet broccoli og smørdampede gulerødder, hertil serveres kartoffelgratin samt sauce bordelaise *eller*

Perlehønebryst med soltørrede tomater og mozzarella hertil serveres årstidens grønt, ovnbagte kartofler og basilikumssauce

Dessert

Desserttallerken med chokoladekage, flødeis, sorbet, friske bær og frugter *eller*

Pandekageroulade med passionsfrugtcreme, glaseret med hasselnødder og serveres med vaniljeis og chokoladenet *eller*

Nøddekurv med 3 slags is/sorbet, frisk frugt, flødeskum og bærcoulis

Pris pr. couv. Kr. 449,00

Buffet 1

(Min. 20 couv.)

Varmrøget laks med sauce verte

Rosa stegt oksefilet "a la carpaccio"

Kyllingebryst med ratatouille

Helstegt kalvetyksteg

Lune marinerede kartofler med kapers og persille

Blomkålstærte

Pastasalat med pesto og rucula

Roulade med fyld efter eget ønske

Pris pr. couv. kr. 279,00

Tilkøb: 2 slags oste med spændende tilbehør kr. 79,00

Buffet 2

(Min. 20 couv.)

Rimmet laks med madagaskarpeber med sprød salat af agurk- & tomat concassé hertil urtemayonnaise

Kogt oksebryst med pickles og peberrodscreme

Porre - løgtærte

Svinemørbrad stegt med friske urter

Helstegt oksefilet smurt med dijonsennep

Cremet pasta med kylling og svampe

Marinerede ovnstegte grøntsager

Ovnstegte kartofler med krydderurter

Salat med broccoli og tranebær

Mild pebersauce

2 slags oste med spændende tilbehør

Chokoladecake med ganache

Pris pr. couv. kr. 369,00

Natmad

(Min. 20 couv.)

Mulligatawny soup engelsk/indisk karrysuppe med kylling og ris. hertil flute og smør	Kr. 82,00
Gullashsuppe klassisk med cremefraiche, hjemmebagt flute og smør	Kr. 86,00
Champignonsuppe serveres med flute og smør	Kr. 84,00
Okse- eller hønsekødssuppe med boller og urter samt flute og smør	Kr. 86,00
Pålægsbuffet med 3 forskellige pølser med tilbehør, lun leverpostej og fransk brie med druer og radiser	Kr. 103,00
Biksemad med hp -sauce, engelsk sauce, tomatketchup samt rugbrød og smør	Kr. 114,00
"Lav selv" hotdog med røde pølser, brød og tilbehør	Kr. 84,00
Sandwich 3 stk. med forskelligt fyld – ønsker modtages gerne	Kr. 79,00
Frikadeller med kold kartoffelsalat med flute og smør	Kr. 88,00

Tilkøb til menuen

Velkomstdrink

Kirr pris pr. glas	Kr.	44,00
Cremant d'Alsace pris pr. glas	Kr.	58,00
Champagne, Brut pris pr. glas	Kr.	69,00

Vine

Raadhuskroen anbefaler – 2 varianter (rød og hvid) pris pr. flaske	Kr.	239,00
Andre vinmærker - aftales nærmere		

Drikkevarer

Øl	Kr.	34,00
Sodavand	Kr.	29,00

Dessertvin

Raadhuskroen anbefaler – 3 varianter pris pr. glas	Kr.	52,00
Andre vinmærker - aftales nærmere		

Kaffe og The pr. couv.	Kr.	34,00
------------------------	-----	-------

Hjemmelavet kransekage eller petit four – 2 stk. pr. couv.	Kr.	37,00
--	-----	-------

Cognac eller likør pris pr. glas	Kr.	43,00
----------------------------------	-----	-------

"Blød bar" – øl, vand og vin i 3 timer efter middagen pr. couv.	Kr.	180,00
---	-----	--------

"Fri bar" – øl, vand, vin og alm. spiritus i 3 timer efter middagen pr. couv.	Kr.	220,00
---	-----	--------

Blomsterdekorationer pr. stk.	Kr.	160,00
-------------------------------	-----	--------

Blomster i vaser efter nærmere aftale

Pris pr. arrangement uden natmad er baseret på 6 timer. Tillæg pr. ½ time	Kr.	350,00
Pris pr. arrangement med natmad er baseret på 8 timer. Tillæg pr. ½ time	Kr.	350,00