

-Restaurant Fyrklit-

-Selskaber og fester-

- i og ud af huset-

Vi syntes, at selskaber skal skræddersyes,
så det passer til netop jeres fest.
Derfor har vi, som udgangspunkt, ingen faste menuer,
men en masse forslag!

Disse forslag kan både serveres som buffet eller
selvstændige retter i en menu.
Sammensætningen er op til jer og foregår i samarbejde med køkken-
og restaurantchefen.

**Ønskes der livretter der ikke er til at finde blandt forslagene,
sig blot til! - så klarer vi også den.
(Det gælder også det traditionelle)**

Som buffet

Minimum 20 personer

Der vælges min. 6 retter

Kr. 275,- pr. person

Ønskes ekstra retter

Forretter kr. 30,- pr. ret.

Hovedretter kr. 45,- pr. ret.

Desserter kr. 30,- pr. ret.

Som menuer

Minimum 15 personer

Der vælges min. 2 retter

2 retter kr. 245,-

3 retter kr. 295,-

4 retter kr. 345,-

5 retter kr. 395,-

**Til alle vores kombinationer medfølger
variation af hjemmebagt brød og rørt smør.**



Forretter

Terrine af kanin og frisk persille

Serveret med chips og dip

Røget lakserulle

Serveret med syltet agurk og rygeostcreme

Æbleskive

Med pulled pork og løvstikke

Råmarineret tun

Serveret med syltet fennikel og sort sesam

Tempereret torsk

Med æblesalat, røgede mandler og grøn olie

Røget laksemousse

Serveret med blinis og radiser

Confiteret and

Med friske salater, hindbær marinade og sprødt skind

Lufttørret skinke

Serveret med oliven, tørrede tomater, nordisk pesto og syltede perleløg

Krabbeklør

Med aioli, citron og masser af dild

Foir gras-terriner -

38,- ekstra pr. person

Serveret med æbler og abrikos

Capaccio af oksemørbrad

Med ristede nødder, kapers og brunet smør

Gratinerede jomfruhummere

Serveret på friske salater med aioli og brød -

35,- ekstra pr. Couv.

Torskekugler

Med røget kartoffel og friske urter

Varmrøget laks

Serveret med rygeost, radiser og dild

Stegte havtaskekæber

Med grillet grønt og urteflager

Hel dampet laks (kun selskaber over 20 pers.)

Serveret med rejer, citron og mayo

Råmarinerede kammuslinger

Serveret med syltet agurk, syrnet fløde og tørret rugbrød

Rørt tatar af okse

Serveret med marineret salat og syltede svampe

Grøntsagssuppe efter eget valg

Serveret med bacon og tørret brød

Bagt torsk

Serveret med æbleflask, æblesauce og persille



Hovedretter

Urtemarineret svinefilet

Serveret med bagt kartoffelpure og stegte rødder

Helstegt mørbrad

Serveret med saltdejsbagte rødbeder, syltede løg og kraftig sauce

Braiseret lammekølle

Med syltede svampe, citron og mynte

Bagt torsk

Serveret med persillerødder, smør og kartofler

Dampet rødspætte

Med gulerødder, selleri og fløde

Braiseret okseespidsbryst

Serveret med grov kartoffel, kraftig sauce og rodfrugter

Vildsvin

Med æble, timian, vilde bær og sellerimos

Krondyrkølle

Serveret med pastinak, rødbede og rødløg

Bagt lange

Serveret med kål, sennep og fløde

Andebryst

Med nødder, tørrede bær og æble

Farseret svinemørbrad

Serveret med stegte kantareller i fløde og nye kartofler

Helstegt kylling

Serveret med kartofler i urter med brun sovs

Mørbradgryde

Stegt svinemørbrad med stegte svampe, perleløg og det der hører til

Dampet laks

Serveret med bagte tomater, nye kartofler og chips

Langtidsstegt oksemørbrad

Med bagte rodfrugter, kartofler og kraftig oksesauce

Blåmuslinger

Serveret i risotto med urter og parmesan



Desserter

Citron tærter

Med marengs og bær

Chokoladecake

Med chokomousse og vaniljesyltede pære

Tre slags ost

Serveret med bærkompot og syltede abrikoser

Citronfromage

Med fløde, vanilje og karamel

Karamelliseret æblemousse

Serveret med æblesalat og brændte mandler

Pocheret pære

Med vaniljecreme og chokolade

Chokoladebrownie

Serveret med friske bær og vaniljemarineret frugt

Nøddefragilite

Med fløde og jordbær

Mazarinkage

Serveret med peanuts, hindbær og chokolade

Nordisk frugtsalat

Med karamelliseret perlebyg og citronurter

Hvid chokoladecake

Med kakaogele og syltet citron

Chokolademousse

Serveret med langtidssyltede frugter

Vanilje pennacotta

Med friske bær og brændte hasselnødder

Karamelliseret æletærte

Serveret med syrnet vaniljecreme

Køkkenchefens lagkage

Serveret med kærlighed og godt håndværk

Tuc kiksekage

Serveret med frisk flødeskum og friske bær

"Snickers" dessert





Natmad

Du vælger kr. 75.-

Hjemmelavet pizza som buffet

Med salat og hjemmelavet dressing

Biksemad

Med alt hvad der hører til

Hotdog med kogte og ristede

Med ""

Brændende kærlighed

Med det sædvanlige

Karrysuppe

Serveret med kylling, ris og piment

Pølsebord

Med et hav af tilbehør

Pølse- og ostebord (Tillæg 20,-)

Serveret med diverse lækkerier

Skipper Labskovs

Med hjemmesyltede rødbeder, brød og andet godt

Frikadeller

Serveret med kold kartoffelsalat og alt det andet

2 slags sandwich

Vi bestemmer, men modtager meget gerne ønsker 😊

Klar suppe

Med boller x 2 og urter

2 slags tærter

Med spæde salater og vinaigrette

Spicy tomatsuppe

Serveret med creme fraiche og godt brød

Æggekage

Serveret med hele svineriet

Kebab med grove fritter

Serveret med det der hører sig til

Tarteletter med høns i urter

Asparges indgår i sæson



Det våde

Søde bobler - kr. 55,-

Snacks til velkomst - 25,-

Vinen - Starter ved kr. 225,-
Vejledning og sammensætning
i samarbejde med Stefan.

Kaffe ad libitum - kr. 30,-

Lidt sødt til kaffen - kr. 25,-
Har du ønsker - opfylder vi

Likør 2 cl. - kr. 35,-

Cognac 2 cl. - kr. 55.-

Hancock Øl 33 cl. - kr. 36,-

Sodavand 33 cl. - kr. 26,-

Økologisk saft 33 cl. - kr. 28,-

Vinarrangement - under middagen

Velkomstdrink

Hvidvin

Rødvin

Dessertvin

Ad libitum under middagen

Kr. 295.-

Den samlet pakke

Velkomstdrink & Snack

3 Retters menu

Vinmenu ad libitum under middagen

Kaffe & Sødt

Natmad

Kr. 695,-

Skal vi ikke overnatte??

**2 personer i dobbeltværelse
inkl. morgenmad.**

Kr. 250,- pr. person

Tillæg for enkeltværelse kr.200,-

Prisen er gældende for første overnatning.



AFBESTILLINGSREGLER...

Antal - Selskaber er på minimum 20 personer for buffet og 15 personer for menuer. Børn under 10 år betaler halv pris...

Værtsparret hæfter for antallet af bestilte couverter.
Dog kan antallet af couverter reguleres senest 3 dage før selskabet afholdes, ved over 5 personer dog senest 14 dage før
- herefter afregnes det bestilte antal.

Betaling - Kontant, hvis ikke andet er aftalt...

I prisen er inkluderet - Blomster (enkle som forefindes på stedet), stofduge og stofservietter. Ønskes specielle blomster kan dette bestilles mod merpris.

Bryllupskage - må medbringes, fra faglært bager eller konditor.
Ellers frabeder vi os dette, af hensyn til fødevarermyndighederne...

Skader - Er der, i forbindelse med et selskab, udøvet hærværk eller fremkommet skader på inventar, hæfter værtsparret for dette...

Gaver og overtøj - Opbevares på gæsternes eget ansvar...

Varighed - af hensyn til bevilling, stopper vi udskænkning af alkohol kl. 02.00...

Depositum - Vi opkræver, ved indgåelse af selskabsaftale et depositum på kr.2.500.-

De kr.2500.- vil blive fratrukket den endelige faktura...
Hvis arrangementet afbestilles senest 6 uger før, tilbagebetales depositum...

