

Hotel Pejsegården Konfirmation



DEN VI KENDER...

VELKOMSTDRINK

FORRETTER

- Tarteletter med høns og snittede asparges i flødesauce
- Læsø rejer på salater med vores røde dressing
- Kyllingesalat med ristet bacon og brød croutons

Der serveres brød til alle forretter

HOVEDRET ELLER BUFFET

- Braiseret kalvebryst med rødvinssauce – nye kartofler – sæson grønt og svampesaute
- "Mormors oksesteg" skysovs – hvide kartofler – grøntsager – syltede agurker og bær.
- Gris med sprød svær – saute af forårsgrønt – nye kartofler og ovnbagte gulerødder
- Unghanebryst med fløde Dijonsauce – sæson grønt – nye kartofler – sommerspidskål

DESSERT ELLER DESSERT BUFFET

- Vores islagkage med friske bær og chokolade
- Brownie med råsyltede bær og softice
- Creme Brulee med brændt sukker

KR. 465,- PR. KUVERT

TILKØB TIL ARRANGEMENTET

- Vin ad libitum under spisning – vores husets vine, øl og sodavand

KR. 355,- PR. KUVERT

Kaffe & sødt

KR. 65,- PR. KUVERT

"GÅ HJEM MAD"

- Pålægsplanke med lun leverpostej og friskbagt brød

eller

- Croissant med 3 slags fyld

KR. 110,- PR. KUVERT

DEN MED LIDT MERE...

VELKOMSTDRINK

FORRETTER

Vores fisketallerken

- Røget – dampet og stegt fisk med salater og syltede løg
- Varmrøget laks med spinatcreme og krydderurter.
- 6 år`s lageret Serranoskinke med grillet artiskok – marinerede bær og basilikum olie

Der serveres brød til alle forretter

HOVEDRET ELLER BUFFET

- Dansk oksefilet – bearnaisesauce – nye kartofler – forårsgrønt – bagte kinaradiser
- Kalvetyksteg - perbersauce - nye kartofler - 3 slags smørbagte løg - sæson grønt
- Braiseret kalvebryst med rødvinsauce - nye kartofler - sæson grønt og svampesaute

DESSERT ELLER DESSERT BUFFET

- Lakrids Panna Cotta med coulis (italiensk fromage)
- Gateaux Marcel med vaniljecreme og flødeis
- Cheesecake med crumble og pisket bærcoulis

KR. 490,- PR. KUVERT

TILKØB TIL ARRANGEMENTET

- Vin ad libitum under spising – vores husets vine, øl og sodavand

KR. 355,- PR. KUVERT

- Kaffe & sødt

KR. 65,- PR. KUVERT

"GÅ HJEM MAD"

- Gammeldaws æggekage med bacon – rugbrød og snittet purløg
- eller
- Flødelegeret porresuppe med ristet rugbrøds chips og brød

KR. 110,- PR. KUVERT

DEN SYDLANDSKE ... SOM BUFFET

1. BUFFET SERVERING - FORRETTER

Vegetariske fyldte peberfrugter - Gambas aioli - spansk Charcuteri - Albondigas i tomat sauce
- Montaditos med tuncreme (Flutes pindemad)
Der serveres brød til alle forretter

2. BUFFET SERVERING - HOVEDRETTER

Estofado de tanera (kalvesaute) – Tortilla (spansk kartoffel omelet) – Kylling piri piri –
Filet de cerdo (svinekam med salvie – hvidløg og enebær) – Chorizo Rosario (varm pølse)
– Patatas Brava med chilisaucen – Ensalada (grøn salat)

3. BUFFET SERVERING - DESSERT

Creme Catalana (crème brulee) - lune Churros med blød is - Sangriakogte pærer -
2 slags spanske ost - brød

KR. 475,- PR. KUVERT

TILKØB TIL ARRANGEMENTET

· Vin ad libitum under spisning – vores husets vine, øl og sodavand

KR. 355,- PR. KUVERT

· Kaffe & sødt

KR. 65,- PR. KUVERT

"GÅ HJEM MAD"

· Sandwichbuffet med 4 slags

eller

· Karrysuppe med kylling og friske urter og brød

KR. 110,- PR. KUVERT



BUFFETER

BUFFET 1

Helstegt Oksefilet og Barbequestegt unghanebryst.

2 slags grønne salater – Coleslaw med ristede kerner – rosmarin kartoffel – knust hvidløgskartoffel – bearnaisesauce – whiskeysauce – saute af bagte rødder

BUFFET 2

Dansk kalvefilet – Sprød gris.

2 slags grønne salater – hvedekerne salat med forårsløg og sprød bacon – Hasselbach kartoffel – gratinkartoffel med mozzarella.
Bordelaisesauce - svampesauce.

DESSERTBUFFET

Mini brownies – "Æblebid" med brændt marengs – Citrontærte i sprød mørdej – softice – frisk skåret frugt.

