

Selskabskort Kong Volmer - Odense – Svendborg

***Skal der være fest? Så lad der være fest...
Menuerne skal ses som forslag, vi skræddersyer gerne efter ønsker...***

Det store kolde bord

Frokost/aften mindst 4 kuverter, skal forudbestilles senest dagen før
295,- pr. kuvert

Anrettes på opsatser og serveres med friskbagt brød & pisket smør
2 slags sild – Rå løg – Karrysalat
Røget Kerteminde laks – Æggestand
Hønsesalat – Sprød bacon – Ananas
Dagens friskskåret pålæg med behørigt tilbehør
Lun mørbradbøf – Bløde løg – Surt
2 gode oste fra Unika – Kompot – Kiks

Tillægsretter:

Lun smørstegt rødspættefilet – Remo – Citrus 75,-
Røget ål – Røreæg 75,-
Lun leverpostej – Sprød bacon – Ristede svampe 55,-
Tartelet – Høns – Asparges 55,-

Smørrebrødsplanker

220,- pr. kuvert – Mindst 8 kuverter

Inkl. Fri fadøl 2 timer 400,- pr. kuvert
Inkl. Fri fadøl i 2 timer + 2 Snapse pr. kuvert 450,-
Smørrebrødsplanker som bordbuffet – 5-6 Klassiske letbelagte varianter efter kokkens valg

Planke med hapsere

230,- pr. kuvert – Mindst 8 kuverter

Inkl. Fri fadøl 2 timer 410,- pr. kuvert
Inkl. Fri fadøl i 2 timer + 2 Snapse pr. kuvert 460,-
Planke med hapsere som bordbuffet – 5-6 Klassiske letbelagte varianter efter kokkens valg

3-Retters Festmenu

Forret – Hovedret – Dessert 325,- pr. Kuvert (Tillægsret, Forret – Dessert – Ost +75,-)

Forretter: (Alle forretter serveres med friskbagt brød & pisket saltet smør)

- Rejecocktail på Konge manér – Rømmørejer – Citrusperler – Skaldyrsdressing – Grønt
- Varmrøget laks – Rygeostcreme – Små salater
- Tarteletter (2 stk.) – Plukket høns – Flødelegeret aspargescreme
- Roulade af Svendborgskinke – Rygeostcreme – Melonsalat
- Ballontine af Unghane – Syltede svampe – Skalotteløg – Plukket salater

Hovedretter: (Hovedretter serveres med årstidens garniture, tallerkenanrettes samt bydes 2.gang fra fad)

- Helstegt oksefilet af kødkvæg – Bearnaisesauce – Ovnstegte små kartofler med havsalt/persille
- Urtefarseret Gråstenhane – Dijon/estragoncreme – Små saltbagte kartofler
- Sprødt svin a la Porchetta – Pom. Anna – Sauce demi-glace
- Rødvinsbraiseret kalvesteg – Kraftig sky – Pommes Rôsti
- Rosa stegt Kronhjortefilet – Portvinssauce – Ristede kartofler (+32,-)

Dessert/ost:

- Kraftig chokoladecake – Frisk frugt – Bærcoulis
- Chokolademousse – Bær – Appelsincoulis
- Pandekager – vaniljeparfait – Frisk frugt
- Islagkage – 3 lags parfait – Marcipan
- Udvalg af gode oste fra Unika – Kompot – Kiks

Natmad – Pjattmad – Mellemretter – Snacks:

- Efter aftale og ønsker fra 25,-

Velkomst:

- Husets velkomst pr. kuvert 60,- eller efter aftale, ønsker.

Borddækning:

- Opdækning med hvide duge pr. kuvert 15,-
- Enkelte blomster i vaser fra **Allestedlund** pr. kuvert 15,-

Kaffe:

- Friskbrygget kaffe og The pr. kuvert 34,-
- Sødt til kaffen fra 18,- pr. kuvert

Drikkevarer:

- Drikkevarer ad libitum under middagen (til og med desserten)
Fadøl – Husets vine – Sodavand – Økosoft pr. Kuvert 225,-
- Ønskes drikkevarer ad libitum hele arrangementet (6 timer) + 145,- pr. Kuvert
- Cognac & Likør, afregnes efter forbrug 35,- pr. Kuvert
- Cocktails afregnes efter forbrug pr. stk. 65,-

Byg selv buffet

Sammensæt selv 325,- (Ud af huset 265,-)

1 x Forret serveret ved kuverten

Forretter:

(Alle forretter serveres med friskbagt brød, undtaget Tarteletter)

Koldrøget laks med peberrodscreme
Rejecocktail på Konge manér
Varmrøget rygeostcreme, Små salater
Tarteletter (2 stk.), Plukket høns & Flødelegeret aspargescreme
Roulade af Svendborgskinke – Rygeostcreme – Melonsalat
Ballontine af Unghane – Syltede svampe – Skalotteløg – Plukket salater

Buffet:

2 x Kød – 1 x Kartoffelret – 1 x Sauce –
2 x Salater – 1 x Lun garniture – 1 x Dessert

Kød:

Unghane i estragoncreme
Langtidsbraiseret okse Hanger Steak (nyretapper)
Helstegt oksefilet af kødkvæg (Oksemørbrad+32,-)
Mørbrad af gris i svampe a la creme
Sprødt svin a la Porchetta

Sauce:

Bearnaisesauce
Skysauce
Whiskysauce
Rødvinsauce

Kartoffelretter:

Krydrede flødekartofler
Pommes Rôsti
Pommes Anna
Smørvendte små kartofler, havsalt, persille
Håndskårne pommes med rosmarin
Kartoffelsalat klassisk cremet

Varm garniture:

Svampesauté
Klassisk ratatouille
Fyldt bagt tomat
Spinattimbale
Bagte rodfrugter
Grøntsagstærter

Salater:

Salat med grønne bønner, feta & oliven
Sprød grøn salat efter årstiden
Broccolisalat, cremet & med bacon
Tomatsalat med ægte bøffelmozzarella
Årstidens kålsalat, nødder & tranebær

Desserter:

Kraftig chokoladecake – Frisk frugt
Chokolademousse – Bær – Coulis
Pandekager – Vaniljeparfait – Frisk frugt
Islagkage – 3 lags parfait - Marcipan
Klassisk ostelagkage – Sprød bund - Gelé
Udvalg af oste fra Unika – Kompot - Kiks

1 Extra tilvalg: Kød 45,- / Kartoffelret 25,- / Sauce 25,- / Salat 25,- / Lun garniture 25,- / Dessert 45,-
- Skal bestilles til alle i selskabet