

Selskabskort Kong Volmer

Har du et arrangement? Privatfest eller firmafest, så kontakt os for et uforpligtende bud på afholdelse i vores hyggelige og centrale restauranter. Som udgangspunkt er et arrangement hos os, et 5 timers arrangement fra ankomst. Vores selskabskort er opbygget med et udvalg af mindre retter, tilberedt af vores dygtige kokke og anrettet på fade/planker & skåle til deling ved bordene.

Alle retterne skal ses som forslag, vi skræddersyer gerne efter ønsker.

Til alle retterne serveres pisket smør & friskbagt brød, alle retterne har en enhedspris på 85,- og vi anbefaler 4-6 retter. Ønsker man menuen serveret som en klassisk 3-retters menu, vælges én af retterne som hovedret, som så anrettes i hovedretsstørrelse til 170,-

Dem fra havet ...

- Grillede kammuslinger - Skilt kærnemælk - Dildolie
- Dampet torsk - Blomkåls panna cotta - Persilleolie - Brødcrouton
- Varmrøget laks - Fynsk rygeost - Rugbrødschips
- Stenbiderrogn - Små blinis - Rødløg - Creme fraiche (Sæson)
- Hvide asparges - Sauce Hollandaise - Håndpillede rejer (Sæson)
- Laksetatar - Vaffel - Ørredrogn - Creme fraiche
- Ovnbagt torsk - Sennepssauce - Rosenkål - Ristede mandler
- Lynstegt tun - Avocado - Sesam

Dem fra landjorden ...

- Rødvinsbraiserede svinekæber - Rodfrugtmos - Æbler
- Langtidsstegt oksebryst - Selleripuré - Gulerødder
- Lille Ribeye steak - Bearnaise - Sprøde kartoffelchips
- Lammekrone - Lun sweet potato salat med spinat - Feta - Granatæble
- Svinemørbrad - Svampe a la creme - Jordskokkechips
- Langtidsstegt svinebryst - Spidskål - Sauce Blanquette
- Coq au vin - Unghanebryst - Perleløg - Mos
- Koriander gravad okseinderlår - Syltede tomater - Sprød salat - Vesterhavsost

Lidt fra mejeriet & konditoriet ...

- To gode oste fra Unika - Kompot - Kiks - Sylt
- Panna cotta - Bærcoulis - Crunch
- Chokolade brownie - Vaniljeparfait - Råsyltede bær

Tilkøb

- Sprøde fritter med timian & havsalt 35,-
- Små smørvendte persillekartofler 35,-
- Sprød salat efter årstiden 35,-

Velkomst

- Husets velkomst inkl. saltet snacks, pr. kuvert 75,-

Borddækning

- Opdækning med hvide duge, pr. kuvert 15,-
- Enkle blomster på bordene, pr. kuvert 15,-

Kaffe/the

- Friskbrygget kaffe & the pr. kuvert 35,-
- Sødt til kaffen fra 25,- pr. kuvert

Drikkevarer

- Drikkevarer ad libitum fra middagens start 250,- (Fadøl, husets vine, sodavand, øko saft)
- Ønskes drikkevarer i mere end 5 timer, tillægges 145,- pr. kuvert pr. time
- Cognac & likør, afregnes efter forbrug 65,-
- Cocktail afregnes efter forbrug 65,-

Det store kolde bord

Frokost/aften, mindst 4 pers. Skal forudbetilles senest dagen før! Pr. kuvert 330,- Anrettes på opsatser og serveres med friskbagt brød & pisket smør.

- Sild - Rå løg - Karrysalat
- Røget laks - Rygeost - Sprød rug
- Hønsesalat - Sprød bacon - Syltede bøgehatte
- Roastbeef med behørigt tilbehør
- Lun mørbradbøf - Bløde løg - Surt
- To gode oste fra Unika - Kompot - Kiks

Smørrebrødsplanker

Serveres som bordbuffet, kokken vælger mellem alle klassikerne, der kan også være overraskelser, som ikke er at finde på smørrebrødssedlen.

Planker med Hapsere

Serveres som bordbuffet, kokken vælger mellem alle klassikerne, der kan også være overraskelser, som ikke er at finde på smørrebrødssedlen.

Frokost 250,- / Aften 325,- + Fri fadøl 2 timer 180,- ++ Fri fadøl & 2 Snapse 230,-