

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

Letbelagte smørrebrød 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,-

Planker med Hapsere

Hapsere er smørrebrød i tapas størrelse, der 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,-

Regler

Selskabsarrangementer har en tidsramme på 5 timer, herefter beregnes kr. 1500,- pr. efterfølgende påbegyndt time + afregning efter forbrug på drikkevarer – selskabsarrangementer slutter dog altid senest kl. 02.00 og sidste udskænkning er altid 15 min. før sluttidspunkt.