

Frokostbuffet

(Fra kl. 11.00 – 14.00)

Røget laks, skinke, salater mv.

Farceret unghane og kalvecolotte med årstidens
kartoffel og garniture.

Oste fra Elmegaarden
Kage og is

Pris pr. person kr. 348,-

Pris ved inkl. suppe kr. 398,- pr. person

NB: Børn under 6 år - halv pris.



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Klassisk menu

(min. 20 personer)

Velkomst

Forret

Suppe – valgfri
Butterdejsskal med høns i asparges

Hovedret

Kildegaarden kalvesteg med grønt
Kildegaarden oksesteget med sønderjysk hvidkål

Dessert

Islagkage
Fromage – valgfri

Drikkevarer

Vinmenu ad libitum under middagen
Øl og vand ad libitum under middagen
Kaffe/te med sødt

Pris pr. person kr. 698,-

NB: Menuen skal bestilles senest en uge før arrangementet.



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Festmenu

(min. 20 personer)

Husets aperitif

3-retters klassisk festmenu
(valgfri – Vælg fra liste)

1 glas hvidvin og 2 glas rødvin
Kaffe/te med sødt

Pris pr. person: kr. 598,-



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Helafteensarrangement

(Fast pris - min. 20 personer)

Velkomst

Husets aperitif eller sablet mousserende vin

3-retters udsøgt festmenu

(valgfri – Vælg fra liste)

Drikkevarer

Vinmenu og dessertvin ad libitum under middagen

Øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe/te med sødt

Bar med fadøl, vin og sodavand

Natmad

(valgfri – Vælg fra liste)

Pris pr. person: kr. 848,-

Alternativ:

Som 7 timers arrangement - 3 retter alene:

Pris pr. person kr. 398,-

NB: Menuen skal bestilles senest to uger før arrangementet.



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Gourmet arrangement

(min. 20 personer)

Velkomst

Bobler og appetizer

4-retters gourmetmenu

(varierer efter sæson)

Drikkevarer

4 gode vine ad libitum

Kaffe med sødt

Pris pr. person: kr. 1.098,-

Opgradering:

Som 7-timers arrangement med blød bar og natmad:

Pris pr. person: kr. 1.498,-

NB: Menuen skal bestilles senest to uger før arrangementet.



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Valgmuligheder

Forretter

- ☐ 1. Tuncarpaccio med crème fraîche, citronskal og sprødt
- ☐ 2. Tapastallerken med specialiteter fra Spanien og Italien, med eller uden fisk
- ☐ 3. Oksecarpaccio med syltede svampe, salater og rygeostcreme
- ☐ 4. Lavbagt torsk med syltet selleri, brunet smørsauce og sennepskorn
- ☐ 5. Røget laks med urtemayonnaise, tyttebær og chips
- ☐ 6. Pocheret laks med dildmayonnaise, broken gel på citron og riskiks
- ☐ 7. Skindstegt rødfisk med spaghetti af squash og urteslør



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Valgmuligheder

Hovedretter

- ☐ 8. Kalvecuvette med portobellosvampe og brøndkarse
- ☐ 9. Confiteret svinebryst med sprød svær og calvadossauce
- ☐ 10. Kalveculotte med årstidens grønt og rødvinssauce (*kan fås med eller uden chilimarinerings*)
- ☐ 11. Dry rub af spidsbryst, flødemajs og sæsonens grønt
- ☐ 12. Duet af unghane og kalveculotte med kreation af sæsonens grønt
- ☐ 13. Lammekølle med rosmarin og hvidløg (+ kr. 48,-)
- ☐ 14. Helstegt oksemørbrad med pommes Anna og rødvinssauce (+ kr. 75,-)



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Valgmuligheder

Desserter

- ☐ 15. Citrontærte med mocca-iscreme, serveret med årstidens frugt
- ☐ 16. Chokoladefondant med vaniljeis og syltede bær
- ☐ 17. Desserttallerken med kage, mousse, is og sorbet (*fås også som dessertspejl*)
- ☐ 18. Crème brûlée med vanilje og årstidens syltede frugt, serveret med vaniljeis
- ☐ 19. Kromandens citronfromage med flødeskum og syltede citronskaller
- ☐ 20. Mazarinkage med brunsvigersauce og årstidens bær, serveret med vaniljeis
- ☐ 21. Kraftig kaffe-chokoladekage med marengs og syltede bær, serveret med vaniljeiscreme
- ☐ 22. Ostetallerken



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Valgmuligheder

Klassiske receptionshapsere

(min. 15 personer og min. 5 enheder pr. person)

- ☐ 23. Fingersandwich med røget laks – kr. 48,-
- ☐ 24. Minicroissant med rejefyld eller kyllingesalat – kr. 48,-
- ☐ 25. Grissini bagt med ost fra Elmegaarden, artiskokcreme à part – kr. 48,-
- ☐ 26. Serranoskinke med forskellige meloner – kr. 48,-
- ☐ 27. Osmotisk agurk med røget laksetatar – kr. 48,-
- ☐ 28. Fingerost fra Elmegaarden – kr. 48,-
- ☐ 29. Kage, pr. stk. – kr. 48,-
- ☐ 30. Saltede nødder – kr. 48,-



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Valgmuligheder

Ganerenser

- ☐ 31. Champagnesorbet – kr. 48,-
- ☐ 32. Limegranité – kr. 48,-
- ☐ 33. Granité af røde bær

Kager, diverse

- ☐ 34. Hjemmelavet kransekage – kr. 38,-
- ☐ 35. Småkager, pr. kuvert – kr. 28,-
- ☐ 36. Hjemmebagt kringle – kr. 48,-
- ☐ 37. Chips og peanuts til baren – kr. 28,-



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Valgmuligheder

Diverse drikke

- ☐ 38. Kaffe/te – kr. 48,-
- ☐ 39. Øl, kande – kr. 165,-
- ☐ 40. Vand – kr. 39,-
- ☐ 41. Husets avec, cognac/likør, pr. stk. – kr. 58,-/78,-
- ☐ 42. Årstedens velkomstdrink, pr. glas – kr. 78,-
- ☐ 43. Husets gode vine, pr. flaske – kr. 298,-
- ☐ 44. Portvin eller sherry, pr. glas – kr. 78,-
- ☐ 45. Muscat, pr. glas – kr. 68,-

Vinkuvert 1

- ☐ 46. Hvidvin, rødvin & dessertvin, 1 glas af hver – kr. 298,-

Vinkuvert 2

- ☐ 47. Hvidvin, rødvin & dessertvin, serveres ad libitum – kr. 348,-



Valgmuligheder

Natmad

- ☐ 48. Croissant med reje og hønsesalt
- ☐ 49. Flæskeæggekage med det hele
- ☐ 50. Hotdogs med det hele
- ☐ 51. Sønderjysk pølsebord
- ☐ 52. Kartoffelsuppe med purløg & bacon



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.