

FAD PÅ FAD
RET PÅ RET
TIL DU SKRIR
NU ER JEG MÆT
VI VIL SØRGE
FOR DU SOVER
SOM EN HEST
VI GØR DIG
TRYG OG GLAD
MEN FØRST
SKA' DU HA'
MAD
VÆR VOR GÆST
VÆR VOR GÆST
JA VÆR VOR
GÆST

SIMPEL SAMMENKOMST & MINDEHØJTIDELIGHED

Hjemmebagte boller med smør, ost og én slags pålæg	50,-
Hjemmebagt kringle med hasselnødder	35,-
Trekantssandwich med diverse fyld	65,-
Hjemmebagte småkager til kaffen · 2 varianter	25,-
Hjemmelavet lagkage	35,-
Kaffe & te ad libitum	40,-
Flaskeøl	30,-
Sodavand	28,-

Ovenstående er inklusiv opdækning og isvand på bordene.

DEN POPULÆRE (BUFFET)

- Fad med varmrøget laks, spæde grøntsager samt peberrodssalat.
- Portionsanrettet skaldyrssalat vendt i dildcreme og urter
- Chili hummus med grøntsagsstænger
- Unghanebryst med grove grøntsager i klaret smør
- Små danske kartofler med friske urter
- Falafler på spyd med krydderier
- Kålsalat vendt i syrlig dressing med selleri
- 2 friske salater efter køkkenets valg

Tilbehør til salaterne:

- + Husets hjemmelavede pesto
- + Dressing
- + Forskellige syltede specialiteter
- + Crostini

Pris pr. prs:	189,-
Tilkøb af husets kage til dessert pr. prs.	+35,-
Tilkøb af frikadeller i spinat/pebercreme pr. prs.	+30,-

VESTBYSK' KAGEBORD

- Gulerodskage med jordbærskum
- Chocolate brownie med creme fraiche
- Klassisk æblekage
- Cheesecake fra bageriet

Pris pr. prs.	155,-
----------------------	--------------

FORRETTER

- 2 stk tarteletter pyntet med tomat og frisk persille 69,-
- Bagt lakserose med hummercreme og rejer samt dild 89,-
- Klassisk rejecocktail med sherrydressing 79,-
- Mousse af varmrøget laks med rørt dildcreme og maltcroutons. Anrettet på bund af spæde salater vendt i citron samt friske urter og hjemmebagt brød 79,-
- Røget andebryst med sprøde chips, tranebærcreme og køvelmayo. Serveres med sprøde salater og syltig citronvinaigrette samt hjemmebagt brød og smør 89,-

HOVEDRETTER

- Glaseret skinke med flødekartofler, sprød salat, dressing og bagte rodfrugter i honning/timian 149,-
- Hakkebøf med bløde løg, hvide kartofler gaffelvenlig sovs og rødbeder 159,-
- Kalvefilet fra himmerland med smørstegte små kartofler, lune bønner med røget bacon og søde gulerødder med rosmarin samt rosmarinsauce 189,-
- Helstegt oksemørbrad med rødvinnsauce, sauté på sæsonens grønt, danske kartofler og grov salat med feta 235,-
- Ovnstegt unghanebryst med sæsonens grove grøntsager, små kartofler, svampesauce og grillet peberfrugt 169,-

DESSERTER

- Citronfromage med flødeskum og pynt 65,-
- Jordbærtrifli med vanillecreme og makroner 65,-
- Gammeldags æblekage 50,-
- Frugtsalat med råcreme og chokoladestykker 69,-
- Chokolademousse med flødeskum 69,-
- Søde pandekager med vanilleis, frisk frugt, sød flødeskum samt citronmelisse 59,-

NATMAD

- Hotdogs med det rigtige tilbehør 65,-
- Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød samt smør 55,-
- Pølsebord med 3 forsk. slags pålæg, husets syltede sager og tilbehør 60,-
- Karrysuppe med ris og kylling samt hjemmebagt brød 55,-
- Trekantssandwich med forskelligt fyld 55,-
- Lune frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat, surt og brød og smør 59,-

TAPAS FRA ALLE HJØRNER

Bruchetta med tomat, ost og timian
Bagte søde kartofler med sennepscreme
Blinis med rødløg, urter og cremefraiche
Tun i bambusbåd med crumble
Laksebidder med tranebær og dildcreme
Æggestand med krydret indhold
Charcutteri med 2 slags pølse og husets tilbehør.
2 af husets oste med nødder og abrikoser i honning og appelsin
Krydret hummus med sæsonens grønne stænger
Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. prs. **199,-**

Tilkøb af husets portionskage pr. prs. +30,-

DET GRØNNE BORD

Falæfler med mangochutney og spinatsalat
Grillede søde kartofler med kokos og karry
Grov bulgursalat med avocado, rødløg, tomat og agurk
Tomatsalat med syrlig vinaigrette og urter
Væld af grillede rodfrugter med dyppelse
Ratatouille med frisk basilikum
Plantebaseret lasagne
Chili hummus med sæsonens grønne stænger

Pris pr. prs. **195,-**

Tilkøb af husets portionskage pr. prs. +30,-