



buffet 4 Buffet 4

Skaldyrssalat med hummerdressing.
Røget dyrekølle med svampeterrine.
Lammekølle med flødekartofler.
Helstegt oksefilét med græsk salat.
Tzatzikisalat.
2 slags ost med oliven og saltede nødder.
Chokolademoelleiux med
chantillycreme og brombærcoulis.
Brød og smør.

Pr. kuvert (min. 12) 215,-

buffet 5 Buffet 5

”Receptionsmenu”

Minicroissant med skaldyrssalat.
Røget okseinderlår med peberrodscreme og grønne asparges.
Ovnbagt hokifilet med rejer og stedbidercreme.
Kyllingeroulade med purløgss dressing.
Små frikadeller med grøn kartoffelsalat.
Broccolitærte med bacon og parmesan.
Tomat-/løgtærte med basilikum.
Ostefade.
Bærtærter med cremefraiche.
Brød og smør.

Pr. kuvert (min. 25) 198,-



festmenuer Festmenuer

Forretter

Kold fiskeanretning med rejer, asparges og urtedressing.
Skal med kogt høne i aspargessauce.
Røget okseinderlår med peberrodscreme og grønne asparges.
Spinatroulade med creme af røget laks pyntet med krebs.

Hovedretter

Kyllingefarseret svinemørbrad med esdragonsauce,
sauterede grøntsager og pommes hasselbach.
Langtidsstegt ungvægfilet med sauterede grøntsager,
sesamkartofler og skysauce med gorgonzola.
Appelsinmarineret svinekam med orangesauce,
timiankartofler og grøntsagssoufflé.
Grydestegt kalvesteg med flødesauce, pom risollés,
waldorfsalat, tyttebær samt bønner med bacon og rødæg.

Desserter

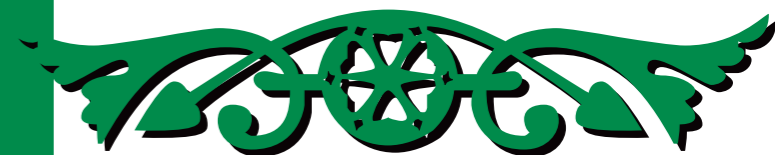
Rådhuspandekager med pistacienødder og orangecreme.
Hjemmelavet vaniljeisrand med frugt og karamelsauce.
Friskskåret frugtsalat i orangesauce med makroncreme.
Chokoladetærte med vaniljeis og brombærcoulis.

3 retter 178,-

(Min. 12 kuverter)



v/ Thomas Sletten
Tlf. 98 82 52 83 · 51 68 47 63

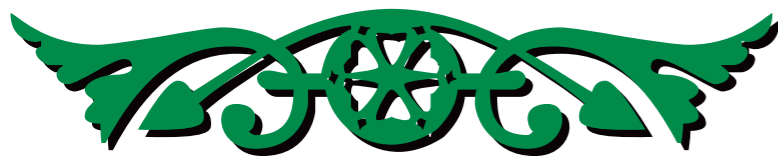


BRØNDERSLEV GOLFCAFÉ

Menu- kort

Festarrangementer
og
mad ud af huset





forretter Forretter

Klar suppe med boller og urter	42,-
Karrysuppe med kylling, ris og urter	48,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	42,-
Spansk krydret gullaschsuppe	48,-
Caribisk fiskesuppe med kokos, spinat, urter samt fisk og skaldyr	68,-
Skaldyrssalat med sauteerede grøntsager og hudløgsdressing	58,-
Kold fiskeanretning med rejer, asparges og urtdressing	52,-
Spinatroulade med creme af røget laks	58,-
Ferskrøget lakserose med spinatsoufflé og svampe	58,-
Pandekage med skaldyr og rødtunge i safransauce med friterede rodfrugter	65,-
Ovngratineret rødtunge med safrancreme og spinat	58,-
Skal med høns i asparges	48,-
Hjemmelavet hønsesalat på ananasring med bacon	48,-
Røget dyrekølle på krølsalat med svampesoufflé	58,-

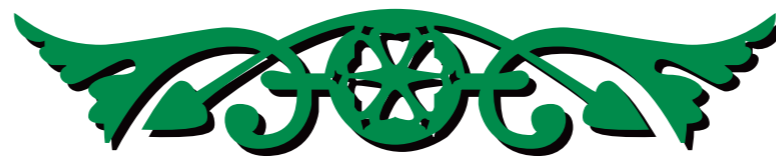
Alle forretter serveres med flûtes.

(Min. 8 kuverter)

buffet 1 Buffet 1

2 slags sild med karrysalat.
Rødspættefilet med citron og remoulade.
Graved laks med sennepsdressing.
Tarteletter med høns i asparges.
Frikadeller med kartoffelsalat.
Mørbradbøffer med bløde løg, champignons og asier.
Hjemmelavet frugtsalat.
Brød og smør.

Pr. kuvert (min. 12) 128,-



hovedretter Hovedretter

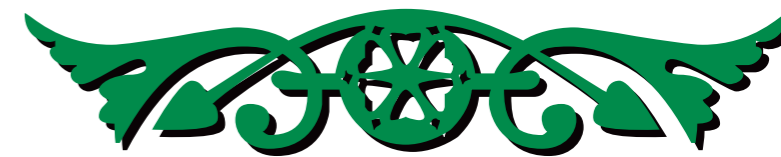
Helstegt svinekam med hvide og brunede kartofler, rødkål, asier, ribsgele, chips og skysauce	89,-
Svinekam stegt som vildt med hvide og brunede kartofler, waldorffsalat, agurkesalat, tyttebær syltetøj, chips og flødesauce	89,-
Appelsinmarineret svinekam med sesamkartofler, sauteerede grøntsager og rødvinssauce	89,-
Grydestegt kalvesteg med pom rissolés, waldorffsalat, bønnesauté, tyttebær syltetøj og flødesauce	98,-
Farseret kalkunbryst med sennepsestragonsauce, sauteerede grøntsager, og rosmarinkartofler	98,-
Grydestegt krondyrkølle med hvide og brunede kartofler, waldorffsalat, ribsgele, agurkesalat og vildtsauce	128,-
Sprængt and med pillekartofler, friske grøntsager, flødepeberrod og smørsauce	128,-
Rosastegt andebryst med pom Anna, sauteerede grøntsager og orangesauce	128,-
Helstegt dyreryg med pom rissolés, kartoffel kroetter, årstidens friske grøntsager og morkelsauce	188,-
Urtemarineret lammefilet stegt i fedtnet med rosmarinkartofler, tomatsalat, grøntsagsgratin og lammeglacé	148,-
Hudløgsmarineret oksecoulotte med flødekartofler og marinerede sprøde grøntsager	118,-
Kyllingefarseret kalvefilet med pom rissolés, sauteerede grøntsager og svampesauce	158,-
Helstegt oksehøjreb med sesamkartofler, sauteerede grøntsager og saucebearnaise	168,-
Helstegt oksemørbrad med kartoffelsoufflé, 4 slags grøntsager og rødvinsglace	178,-

(Min. 8 kuverter)

buffet 2 Buffet 2

Rødtungefilet med krebsehaler, krølsalat og limedressing.
Kyllingeroulade i savoykål med purløgsdressing.
Marineret grillkølle.
Mørbradmedaljoner i estragonsauce.
Mixed salat med dressing.
Broccolisalat.
Sesamkartofler.
Rådhuspandekage med nødder og apelsincreme.
Brød og smør.

Pr. kuvert (min. 12) 175,-



desserter Desserter

Citronfromage med kirsebærsauce	42,-
Vaniljeisrand med frugter og karamelsauce	48,-
Hjemmelavet chokoladecake med vaniljecreme, brombærcoulis og eksotiske frugter	58,-
1/2 melon med frugtsalat og chantillycreme	58,-
Islagkage med marcipan og jordbærsauce	58,-
Rådhuspandekager med ovnbagte pistacienødder og orangecreme	52,-
Crepés Zuzette (flamberet pandekage) med rørt is	58,-
Desserttallerken med 2 slags is, kage, frugt og frugtcoulis (Desserttallerken: Kun i huset!)	68,-

(Min. 8 kuverter)

natmad Natmad

Klar suppe med brød	38,-
Aspargessuppe med kødboller og brød	38,-
Spansk gullaschsuppe med brød	42,-
Karrysuppe med urter, ris, kylling og brød	42,-
Tarteletter med høns i asparges	42,-
Biksemad med spejlæg, rødbeder og grovbrød	42,-
2 slags tærte med grøn salat	48,-
Æggekage med purløg, rødbeder og grovbrød	48,-
Skibberlabskovs med purløg, rødbeder og grovbrød	48,-
Pålægsbord med grovbrød	58,-

(Min. 8 kuverter)

buffet 3 Buffet 3

Spinatroulade med creme af røget laks.
Kokus-/Karrystegte kyllingetern med cashewnødder og ananas anrettet på krølsalat.
Pastasalat med pinjekerner og bacon.
Græsk salat med oliven og fetaost.
Marineret oksefilet.
Stegt krydderskinke.
Flødebagte kartofler med æg, persille og parmesan.
Chokoladecake med brombærcoulis og vaniljecreme.
Brød og smør.

Pr. kuvert (min. 12) 185,-

