

Menu 1
(Min 25 betalende voksne)

Sammensæt selv Deres menu ud fra nedenstående:

Forretter

Tarteletter med høns i asparges

Torskefad på salater, pyntet med rejer

Tunmousse på salater, pyntet med rejer, kaviar og citron

Hovedretter

Helstegt svinekam med svesker, rødkål, hvide kartofler og sky sauce

Kogt hamburgerryg med årstidens grøntsager, hvide kartofler og aspargessauce

Gl. dags oksesteg med perleløg, grønne bønner, surt/sødt, hvide kartofler og oksekysauce

Desserter

Is med frisk frugt

Romfromage med lun kirsebærsauce

Frugtsalat med råcreme

Pris pr. couvert for 3 retter kr. 218,00



Menu 2
(Min 25 betalende voksne)

Sammensæt selv Deres menu ud fra nedenstående

Forretter

Rejecocktail med hjemmebagt brød

Ferskrøget laks med flødestuvet spinat og hjemmebagt brød

Røget landskinke med melonsalat og hjemmebagt brød

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt, hertil waldorffsalat, surt/sødt, hvide kartofler og kalveskysauce

Helstegt oksefilet med årstidens grøntsager, bagt kartoffel og sauce bordelaise

Glaseret herregårdsskinke med flødekartofler, grøn salat og årstidens grøntsager

Desserter

Islagkage med frisk frugt

Chokoladekurv med frisk frugt og råcreme

Pandekager med nøddefyld og vanilleis

Pris pr. couvert for 3 retter kr. 258,00



Buffeter

(min 25 betalende voksne)

Buffet 1

Gravad ørred med dild dressing
Lun fiskefilet med remoulade
Varm røget laks med salat
Tartelet med høns i asparges
Mørbradbøf med champignon a la crème
Helstegt svinekam med rødkål
Pålægsgfad med tilbehør
Oste anretning med frisk frugt
Friskbagt grovbrød, rugbrød, kiks og smør

Pris pr. couvert kr. 248,00

Buffet 2

Røget laks med rørræg og rejer
Røget ørred med radiser og purløg
Rejer og muslinger på leje af salater
Italiensk landskinke med melonsalat
Carpaccio med parmesan og rucola
Glaseret skinke med flødekartofler
Helstegt oksefilet med råstegte kartofler
Special salat og tomatsalat
Frugttærte med frisk frugt og creme fraiche
Osteanretning med frisk frugt
Friskbagt grovbrød, kiks og smør

Pris pr. couvert kr. 288



Natmad

- Klar suppe, aspargessuppe, løgsuppe med flutes.

Pris pr. couvert kr. 60,00

- Grovbrød med rullepølse, lun leverpostej, spegepølse

Pris pr. couvert kr. 78,00

- Oste/pølsebord med diverse tilbehør og hjemmebagt brød

Pris pr. couvert kr. 98,00

- Røde pølser og grillpølser med pølsebrød og garniture

Pris pr. couvert kr. 78,00

- | | |
|---------------------------|-----------|
| • Kaffe og The | kr. 25,00 |
| • Småkager | kr. 15,00 |
| • Kransekage og chokolade | kr. 28,00 |
| • Hjemmebagt kringle | kr. 25,00 |
| • Lagkage | kr. 35,00 |



Drikkevarer

- Vand kr. 22,00
- Øl kr. 28,00
- Breezer, Mokai kr. 35,00

Aperitif:

- Speciale, fersken likør med kold hvidvin **kr. 40,00**
- Kir Royal, Creme de Cassis og mousserende vin **kr. 45,00**

Vine m.m.

Rødvin:

- 1/1 flaske Husets Rødvin, **kr. 178,00**

Hvidvin:

- 1/1 flaske Husets Hvidvin, **kr. 178,00**

Dessert Vin:

1/1 flaske Husets dessertvin Moscato d' Asti, **kr. 178,00**
Grahams Ruby port pr. glas **kr. 28,00**

Avec

Husets Cognac eller likør, pr. genstand **kr. 30,00**

Vin, øl & vand på buffet, afregnes efter forbrug.

Drikkevarer ad libitum under middagen

Vin, øl & vand ad libitum under middagen **pr. person kr. 198,00**



Nyttig information

I forbindelse med Deres selskab stiller Danhostel Mors lokalet til rådighed, uden beregning.

- * Bordene dækkes med duge, servietter, lys og blomster i husets farver.
- * Ønskes musik/underholdning under arrangementet, er vi gerne behjælpelig herved.
- * Til børn under 12 år ydes 50% rabat på menu prisen, børn under 2 år - uden beregning.
- * Menu og vine bedes aftalt senest 14 dage før arrangementet afholdes.
- * Er andet ikke aftalt, afregnes netto kontant ved afrejse. (der opkræves gældende gebyrsats ved betaling med kreditkort, Dankort/VISA undtaget)
- * ***Nyd selskabet og den gode stemning. Vi tilbyder 10% rabat på Deres samt deres gæsters overnatning i forbindelse med selskabet.***

