

SELSKABSKORT



IDRÆTTENS HUS
HOTEL & KONFERENCE

SAMMENSÆT JERES EGEN TRE-RETTERS SÆSONMENU

Vinter: december, januar, februar

Forret

- Jordskokkesuppe m. ristede kerner og smørdampede porre
- Gravad laks m. syrlig agurk, ræve sauce og rugbrødcchips
- Oksetatar med estragon mayo, syltet østershatte og pastinak chips + 15kr

Hovedret

- Andebryst med honningbagte gulerødder med solsikkekerner, appelsin chutney og kartoffelkroketter
- Bagt helleflynder med Skagen skinke, grillet spidskål med citron og hummerbisque
- Kalvemørbrad med rødbedeglance, knoldselleri pure og saltbagt knoldselleri + 25kr

Dessert

- Risfromage med mandelis og broken gel af kirsebær
- Æble cheesecake med mango gel, lakrids tuille og friske brombær
- Chokolade fondant med vaniljeis, bær og broken gel af brombær

Forår: marts, april, maj

Forret

- Glasbagt torsk med persillerodspure, saltbagte rødbeder og karseskum
- Stegt Portobello med revet kastanje, hønse blanquette og syltede enoki svampe
- Carpaccio med peber mayo, sprødt rugbrød, parmesan og frisésalat

Hovedret

- Kalvefilet med jordskokkepure, grillet syltet knoldselleri, pommes Anna og rødvinsglance
- Skaftede kotelet af svin med baconsvøbte porrer og kartoffeltærte serveret med portvinssauce
- Oksemørbrad m. pommes rösti, bearnaisesauce og champignon +25kr

Dessert

- Ostetallerken med kvædekompot og knækbrød
- Rabarbersuppe med vaniljeis og æble chips
- Banan panna cotta med cookie crunch



SAMMENSÆT JERES EGEN TRE-RETTERS SÆSONMENU

Sommer: juni, juli, august

Forret

- Ærtesuppe med basilikum tuille og friske ærter
- Citrus og fennikelrimet laks med fennikel crudité, urtemayo og citrussalat + 15kr
- Smørdampet hvide asparges med grillede grønne asparges, karotter og brændt citron emulsion

Hovedret

- Langtidsbraiseret svinekæber med smørstegte asparges, nye kartofler og syltede stikkelsbær +15kr
- Stegt unghanebryst med smørsauterede bønner, ærter, agurkesalat, rabarberkompot og skysauce
- Helstegt oksefilet med smørsauterede grønt af kantareller, perleløg, søde majs og sprød bacon serveret med brunet smør

Dessert

- Jordbær/rabarber trifli med mascarpone og portvin
- Hvid chokoladeparfait med nøddecrumble og blåbær gele
- Rødgrød med flødeis og krystalliseret hvid chokolade

Efterår: september, oktober, november

Forret

- Koldrøget laks med æbletern, selleri og soyalime vinaigrette
- Græskarsuppe med ristede græskarkerner, friteret grønkål og persilleolie
- Rødbede carpaccio med blå ost, ristede kerner, rucola og honningvinaigrette

Hovedret

- Skindstegt lyssej med karamelliseret blomkålspure, løgkompot og confiteret pastinak
- Lammekrone med østershatte, gulerodspure, rosmarin tabioka og skysauce samt brunoise af rodfrugter + 20kr
- Svinemørbrad med rødbedepure, svampesauce, blad beder og smørristede kartofler

Dessert

- Grov æblekompot med vaniljeskum og hvid chokolade crumble
- Pocheret pære med hindbærsorbet, nøddecrumble og frisk mynte
- Vanilje panna cotta med myntesorbet og brændt hvid chokolade



DER ER ALTID EN ANLEDNING

Livet sker helt af sig selv, og netop derfor opstår der et utal af anledninger til at samle dem, som betyder mest. Måske leder I efter et uformelt sted til at holde et brag af en fest. Det kan også være, et af familiens unge mennesker skal fejres med en helt særlig konfirmationsfest. Uanset anledning så står vi klar til at skabe rammerne for en dejlig fest.

En fest hos os foregår i vores Havestue eller i et aflukket lokale i restauranten.

Vores lille selskabspakke inkluderer:

- Velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu*
- Vin ad libitum under middagen. Vinen tilpasses den valgte menu
- Kaffe/ te

Pris kr. 845 pr. person
(ved min. 20 personer)



Vores store selskabspakke inkluderer:

- Velkomstdrink
- Snacks
- 3-retters sæsonmenu*
- Vin ad libitum under middagen. Vinen tilpasses den valgte menu
- Kaffe/ te
- Sødt til kaffen
- En avec (cognac, Bailey eller Cointreau)

Pris kr. 945 pr. person
(ved min. 20 personer)



* Bemærk venligst at der er tillæg på enkelte retter.

Et festarrangement hos os er berammet til seks timer fra velkomstdrinken serveres. Inkluderet i begge selskabspakker er duge, servietter, stearinlys og vores egne enkle blomster.

Der er mulighed for tilkøb af:

- Snacks kr. 35 pr. person
 - Ekstra ret (mellemret) kr. 85 pr. person
 - Natmad kr. 95 pr. person
 - Blomsterdekorationer kr. 350 pr. stk.
 - Blød bar bestående af øl, vand og vin efter middagen i optil 3 timer kr. 250 pr. person
 - Hård bar bestående af ovennævnte plus standard rom, gin, vodka og whisky i optil 3 timer efter middagen kr. 425 pr. person
 - Ekstra tid efter festarrangements beregnede 6 timer kr. 750 pr. tjener pr. påbegyndt time.
- Hertil kommer forbrug i baren.
Antallet af tjenere baseres på vores erfaring og vurdering og kan ikke fraviges.