

# SELSKABSKORT



**IDRÆTTENS HUS**  
HOTEL & KONFERENCE

# SAMMENSÆT JERES EGEN TRE-RETTERS SÆSONMENU

Vinter: december, januar, februar

Forret

- Jordskokkesuppe med ristede kerner og smørdampede porrer
- Gravad laks med syrlig agurk, rævesauce og rugbrødschips
- Oksetatar med estragonmayo, syltede østershatte og pastinakchips + 15kr

Hovedret

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

Dessert

- Risfromage med mandelis og broken gel af kirsebær
- Æblecheesecake med mango gel, lakrids tuille og friske brombær
- Chokoladefondant 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, hønseblanquette og syltede enoki svampe
- Carpaccio med pebermayo, sprødt rugbrød, parmesan og frisésalat

Hovedret

- Kalvefilet med jordskokkepure, grillet og syltet knoldselleri, pommes anna og rødvinsglance
- Skaftekotelet af svin med baconsvøbte porrer og kartoffeltærte serveret med portvinssauce
- Oksemørbrad med pommes rösti, bearnaisesauce og champignon +25kr

Dessert

- Ostetallerken med kvædekompot og knækbrød
- Rabarbersuppe med vaniljeis og æblechips
- Banan panna cotta med cookiecrunch



# SAMMENSÆT JERES EGEN TRE-RETTERS SÆSONMENU

Sommer: juni, juli, august

Forret

- Ærtesuppe med basilikumtuille og friske ærter
- Citrus og fennikelrimmet laks med fennikelcrudité, urtemayo og citrussalat + 15kr
- Smørdampede hvide asparges med grillede grønne asparges, karotter og brændt citronemulsion

Hovedret

- Langtidsbraiserede svinekæber med smørstegte asparges, nye kartofler og syltede stikkelsbær +15kr
- Stegt unghanebryst med smørsauterede bønner, ærter, agurkesalat, rabarberkompot og skysauce
- Helstegt oksefilet med smørsauteret 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 blåbærgele
- 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
- Rødbedecarpaccio med blå ost, ristede kerner, rucola og honningvinaigrette

Hovedret

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

Dessert

- Grov æblekompot med vaniljeskum og hvid chokoladecrumble
- 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.