

Selskabsmenuer

Café Sundet

Marts 2016

Selskabsmenu 1: Tappas buffet

Pris pr. kuvert: 199 kr.

Oliventapanade med ristet brød

Seranoskinke med honningmelon

Røget laks

Chorizopølse med oliven butterdej

Tigerrejer på butterdej, cherrytomater, peberfrugt

Kammuslinger butterdej

Bruschetta med friske tomater og pesto

Oste

Oste, butterdej, oliven, peberfrugt

Salat , frugt

Selskabsmenu 2: Brunch buffet

Pris pr. kuvert: 199 kr.

- Mozzarellaost salat med tomater
- Grøn salat -Müsli naturel yoghurt
- Jordbærmarmelade -Oliven -Smør -Ost
- Nutella chokolade -Kogte æg med mayo, rejer
- Laks -Bacon -Røræg -Brunch pølser
- Hot wings -Frikadeller
- Brød -Rugbrød -Croissant
- Pandekage med sirup
- Kage -Chokolade fontene -Frukt
- Kaffe The Juice -Smoothie

Selskabsmenu 3: 3-retters menu

Pris pr. kuvert: 299 kr.

Forret:

Sæsonens suppe

Hovedret:

Ovnstegt lammekølle

– serveres med sæsonens grøntsager, kartoffelmos, langtidsbagte cherrytomater og timiansauce

Dessert:

Vælg mellem

- Tartufo isdessert
- Hjemmelavet tiramisu
- Hjemmelavet gammeldags æblekage
- Hjemmelavet gulerodskage
- Hjemmelavet creme de brulee
- Oste tallerken

Selskabsmenu 4: 3-retters menu

Pris pr. kuvert: 299 kr.

Forret :

Okse carpaccio

– serveres med ristede pinjekerner, rocula, pasto, balsamico glace, parmesan ost, cherrytomater, citron og brød.

Hovedret:

Grillet laks

– serveres med risotto, sæsonens grøntsager, rødløgskompot og safransauce.

Dessert:

Vælg mellem:

- Tartufo isdessert
- Hjemmelavet tiramisu
- Hjemmelavet gammeldags æblekage
- Hjemmelavet gulerodskage
- Hjemmelavet creme de brulee
- Ostetallerken

Selskabsmenu 5: 3-retters menu

Pris pr. kuvert: 329 kr.

Forret:

Hvidvinsdampede blåmuslinger

– serveres med brød og smør.

Hovedret:

Ovnstegt oksemørbrad

– serveres med sæsonens grøntsager, grillede tomater, kartofler og pebersauce.

Dessert:

Vælg mellem:

- Tartufo isdessert
- Hjemmelavet tiramisu
- Hjemmelavet gammeldags æblekage
- Hjemmelavet gulerodskage
- Hjemmelavet creme de brulee
- Ostetallerken

Selskabsmenu 6: 3-retters menu

Pris pr. kuvert: 369 kr.

Forret:

Grillet stegt jomfruummer

– serveres med grøn salat, pesto og balsamico glace.

Hovedret:

Ovnstegt kalvemørbrad

– serveres med sæsonens grøntsager, hjemmelavede kartoffelbåde og trøffelsauce

Dessert:

Vælg mellem:

- Tartufo isdessert
- Hjemmelavet tiramisu
- Hjemmelavet gammeldags æblekage
- Hjemmelavet gulerodskage
- Hjemmelavet creme de brulee
- Oste tallerken

Selskabsmenu 7: 3-retters menu

Pris pr. kuvert: 319 kr.

Forret:

Lakseruller med flødeost og peberfrugt

– serveres med frisk salat, pesto og balsamico glace

Hovedret:

Ovnstegt lammeculotte

– serveres med sæsonens grøntsager, hjemmelavede kartoffelbåde og trøffelsauce

Dessert:

Vælg mellem:

- Tartufo isdessert
- Hjemmelavet tiramisu
- Hjemmelavet gammeldags æblekage
- Hjemmelavet gulerodskage
- Hjemmelavet creme de brulee
- Oste tallerken

Julebuffet: Det store traditionelle julebord

Pris pr. kuvert: 399 kr.

3 slags sild

- karrysild med æble
- marinerede sild med løg
- kryddersild med capers

Æg med rejer

Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

Røget laks med peberrodcreme

Leverpostej med bacon og champignon

Sylte med rødbeder, syltede agurker, syltede asier og sennep

Gammeldaws flæskesteg med rødkål

Traditionel andesteg med svesker

Kogte hvide kartofler, brunede kartofler

Brun sauce og andesauce

Medister

Glaseret skinke med grønlangkål

Hønsesalat

2 slags ost med kiks og druer

Frisk frugt

Ris á la mande med lun kirsebærsauce

Julemenu

Pris pr. kuvert: 299 kr.

Forret:

3 slags sild:

- karrysild med æble
- marinerede sild med løg
- kryddersild med capers

Hovedret:

Gammeldaws flæskesteg med rødkål

Stegt andebryst med svesker

Kogte hvide kartofler, brunede kartofler

Brun sauce og andesauce

Dessert:

Ris á la mande med lun kirsebærsauce

Café Sundet

© 2016 ALL RIGHTS RESERVED |