

Fuglsøcentret

Selskabsmenuer 2019

Konfirmation – Fødselsdag – Bryllup – Barnedåb
Kobberbryllup – Sølvbryllup – Guldbryllup og alt der imellem!

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Selskabsmenu 2019

Snacks

Hjemmelavet bresaola med krydret mayo	69,-
Tangchips med røget dip og tørret tomat	54,-

Forretter

Varmrøget laks fra egen rygeovn – med urtemayo og sprød æblesalat	110,-
Carpaccio af okse med svampemayo, tørret tomat og vesterhavsost	118,-
Røget andebryst med syltede løg og pisket creme fraiche	95,-
Consommé Tosca – <i>hønsesuppe med kylling ballotine og frisk trøffel</i>	95,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Hovedretter

Oksefilet med pommes Anna serveret med sauce Bordelaise	295,-
Oksemørbrad med kartoffel-brud serveret med sauce Choron	385,-
Kalvelårtunge med pommes Rissoles serveret med sauce på rosmarin og citron	275,-
Udbenet unghane med soufflé-fars på pistacie og urter – <i>pommes Croquette og sauce Diable</i>	259,-

Alle hovedretter serveres med årstidens grønt

Desserter

Amarena-bombe med nøddebund	92,-
Hvid chokoladebrownie med lakrids-is og syltede bær	88,-
3 slags sorbet efter sæson – med knas og sylt	82,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Vegetarmenu

Forretter

Stegt spidskål med vinaigrette og revet macadamianød 98,-

- *Kan laves vegansk*

Rødbedesuppe med brødcrutoner, creme fraiche og urter 88,-

- *Kan laves vegansk*

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Hovedretter

Ristet polenta med svampe og braiseret salat 169,-

- *Kan laves vegansk*

Risotto med svampe, parmesan og persille 189,-

- *Kan laves vegansk*

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Natmad

Lav-selv hotdogs med det hele	95,-
Pulled beef burger	92,-
Pålægsbord med tre slags pålæg og hjemmelavet leverpostej	98,-
Kartoffel/porresuppe med bacon og brød	88,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Helafstensarrangement I

Velkomstdrink
1 gl. mousserende vin

Vælg mellem følgende retter:

Forretter:

Plukket torsk med æbler, urter, urteolie og sennepsmayo
eller

Skinke med syltet æble, peberrodsmayo og sprødt

Til forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedretter:

Krydret grisekam med sauce pikant
eller

Langtidsstegt oksecuvette med pebersauce

Til hovedretter serveres årstidens garniture og kartoffel

Dessert:

Chokoladekage med årstidens sorbet
eller

Vaniljefromage med karamel og ananas

Kaffe/te efter desserten

Husets vin, øl & vand ad libitum under middagen

Duge, servietter, lys samt blomsterdekorationer er naturligvis inkluderet

899,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Helafstensarrangement II

Velkomstdrink
1 gl. mousserende vin

Vælg mellem følgende retter:

Forretter:

Cremet bisque med stegt fisk og rødder
eller
Terrine af foie gras med gris og abrikos

Til forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedretter:

Porchetta med skysauce
eller
Kalveculotte med rødsvinssauce

Til hovedretter serveres årstidens garniture og kartoffel

Dessert:

Desserttallerken – is, kage og mousse
eller
Mazarin, ingefæris og bagt frugt

Kaffe/te efter desserten,
Udvalgte vine, øl & vand ad libitum under middagen
Duge, servietter, lys samt blomsterdekorationer er naturligvis inkluderet

999,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Buffetmenu I

Forret –tallerkenanrettet

Kylling ballotine med tomatcoulis, tomatmayo og sprød fennikel

eller

Rimmet laks med frossen rygeost flager, sennepsmayo og citronpuré

hertil hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedret – serveret fra buffet

Oksecuvette med kalveglace

Skinkesteg med svær og flødestragon sauce

To slags varme garniturer efter sæson

Årstidens kartoffel

To salater

Hjemmesylt

Hjemmebagt buffetbrød

Dessert –tallerkenanrettet

Mokkakage med mascarpone-is

eller

Pandekage med citroncreme og abrikos-is

495,-

Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer

Der tages forbehold for prisændringer

Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert

Buffetmenu II

Forret – tallerkenanrettet

Tun med wasabimayo, sprød tang og salat

eller

Hummerbisque med rødspætte og urter

hertil hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedret – serveret fra buffet

Kalveculotte med kalveglace

Lammekølle med skysauce

To slags varme garniturer efter sæson

Årstidens kartoffel

To salater

Hjemmesylt

Hjemmebagt brød

Dessert – tallerkenanrettet

”Banankage” – sandkage, chokolade og banan-is

eller

Chokoladebrownie med blodappelsinsorbet og syltede nødder

559,-

Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer

Der tages forbehold for prisændringer

Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert

Fuglsøbrunch

(Seneste starttidspunkt kl. 10.30, varighed 3½ time)

Varmrøget laks med asparges og rygeost

To slags pålæg

Blødkogte æg

Røræg med bacon og pølser

Lun leverpostej med bacon og svampe

Croissant med hønsesalat

Skæreost og brie

Skyr med hjemmelavede sirupper

Hjemmelavede marmelader

Skåret frugt

Pandekager med sirup

Bagt frugt med vaniljecreme

Hjemmebagt brød, rugbrød og knækbrød

Juice og mælk

Kaffe og the

225,-

Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer

Der tages forbehold for prisændringer

Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert

Sæsonmenu

November, December & Januar

Forret

Vildtconsommé med brunoise og souffléfars

Serveret med hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedret

Okseculotte fra Himmerland

Jordskokker – løg – blomkål

Serveret med pommes Anna

Dessert

Lun æbletærte med vaniljecreme og æblekompot

475,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Sæsonmenu

Februar, Marts & April

Forret

Stenbider med sprød pandekage og hjemmelavet creme fraiche

Serveret med hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedret

Oksefilet med braiseret kæbe

Porre – persillerod – champignon

Dessert

Mazarin med ingefæris og syltet bær

475,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*

Sæsonmenu

Maj, Juni & Juli

Forret

Helleflynder med jordskokker og urter

Serveret med hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedret

Kalvefilet med persillekartofler og asparges veloute

Asparges – ærter – spidskål

Dessert

Rødgrød med flødeis og nøddekrokant

475,-

Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer

Der tages forbehold for prisændringer

Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert

Sæsonmenu

August, September & Oktober

Forret

Cremet fiskesuppe med pocheret rødtunge
Serveret med hjemmebagt brød og pisket smør

Hovedret

Sprængt kam af saga gris
Let syltet rod – grillet porre
Serveret med pommes croquette og puffet svær

Dessert

Syltet pære med stikkelsbærmousse, saltkaramel og rødbedesirup

475,-

*Gældende i perioden 01.01.19 – 31.12.19 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. couvert*