

Fuglsøcentret - til din næste fest

stemningsfyldt atmosfære,
velsmagende mad
og service i topklasse



Selskabsmenu

Forretter:

Ryg af dansk torsk med sprød rødbede, parmaskinke, sprøde spirer og krydderurter ledsagte af syrnet fløde tilsmagt med fynsk rygeost:

98,-

Pocheret laks med nænsomme torvesalater, ristede pinjekerner samt frisk lemondressing:

88,-

Lun Soufflé af hvidfisk og jomfruhummer, sprøde urter og hummer cremeduble:

98,-

Ballontine af dansk økologisk unghane ledsaget af æble/rucola salat, krydderurtecrumble og hvidløgscreme:

88,-

Carpaccio af røget kron dyr med citrus, hindbær-eliksir, små løg og salatbouquet med lakrids:

88,-

Hovedretter som carvery:

Braiseret "grisebasse" Italien style med saltbagte tomater og kalveskyreduktion:

198,-

Langtidsbagt kalv med grønt a la carpe diem og basilikumsky:

268,-

Sprængt bryst af fjerkræ med baconkål og hønsecremesauce:

218,-

Tranché af udsøgt oksefilet med bagte rødder og flødespelt:

288,-

Braiseret vildt baseret på kokkens vilde ideer:

218,-

Desserter:

Chokolade St. Remy med hjemmelavet orange-vanilieis og mynte-marineret frugt:

78,-

Mazarin nougatin med hjemme sylt og rørt is:

88,-

Is fragilité med blåbær coulis og karamel crustilant:

88,-

Tre slags ost med lækkerier fra egen syltekælder:

98,-

Sæsonens dessert potpourri med udvalg af kage, is og bær:

98,-

Vincouvert: 1 velkomstdrink og huset vin ad libitum under middagen (tre timer)

Kr. 275,00

- Alle forretter ledsages af brød fra eget bageri. Alle forretter kan serveres på tallerken eller buffet. Ved tallerken-servering maksimalt 250 couverter.
- Alle hovedretter ledsages af dagens kartoffel samt tre slags garniture. Alle hovedretter kan serveres fra fad som selvstændig ret for maksimalt 250 couverter.
- Alle desserter kan serveres fra buffet såvel som tallerken. Ved tallerken servering maksimalt 250 couverter.

NB: Minimum 25 personer

Hold fest ved havet!

Buffet 1

- Pestomarineret skaldyr på bund af rucola og feldtsalat med safran creme
 - Håndrørte fiskefrikadeller med grov pickles
 - Lynstegt andebryst med abrikossauce og kartoffel-selleri puré
 - Hvidløgstegt lammekølle med ratatoæuëille og flødekartofler
 - Små sprøde salater
 - Udvalg af danske og spanske oste, syltede valnødder og oliven
 - Tærte med rørt creme fraîche
- Pris pr. couvert 255,00**

Buffet 2

- Tiggerer provencale med avokado og små salater
 - Varmrøget laks med frisk pasta og ingefærsyltede rødløg
 - Lun vol-au-vent med unghanebryst, asparges og svampe
 - Helstegt oksestriplon med kartoffeltærte og charonsauce
 - Citrusmarineret svinemørbrad med blomkålstimbale
 - Kafferoulade med chokolade, bærcoulis og frisk frugt
- Pris pr. couvert 275,00**

Buffet 3

- Bresola og parmaskinke med asparges salat og brøndkarse creme
 - Buttedejs indbagt laks med spinat og rogn creme
 - Indbagt oksemørbrad med svampefars og braiseret fennikel
 - Krydderurts braiseret kyllingebryst med smørdampede rodfrugter
 - Løg og bacontærte med rucola pesto
 - Krondyr ragout med dana blue og bagte kastanjer
 - Chokolade cremekage med appelsinis og glaserede nødder
- Pris pr. couvert 355,00**

Buffet 4

- Røget kalveinderlår med friske asparges, bøffelmozzarella, tomatsalsa og urtepesto
 - Mousse af lyssej og røget laks med urtecreme
 - Spinatmousse med rødbeder i trøffelolie
 - Let røgede kammuslinger med tangsalat og marinerede tomater
 - Farseret indbagt kalkunbryst med broccoliflan
 - Rødvinsmarineret oksetyksteg med skalotteløg og svampe
 - Kalvemørbrad i orangesauce med kartoffel rösti og rodfrugter
 - Indbagt brie med syltede skovbær
 - Friske frugter og bær
- Pris pr. couvert 425,00**

Buffet 5

- Røget torsk og grillede tiggerer med tomatsalsa og marineret salat
 - Laksemousse med blæksprutte vinaigrette, tangsalat og safrancreme
 - Dampet hvid fisk i Noilly Prat med springløg og svampe
 - Andeconfit med pesto, pinjekerner og rødbede vinaigrette
 - Helstegt krondyrkølle med lun waldorff og syltede nødder
 - Langtidsstegt kalveculotte, bagte porto bello svampe og gede cremeost
 - Farseret unghanebryst i sauce og grønne asparges
 - 3 Italienske oste
 - Chokoladekonfekt kage
- Pris pr. couvert 425,00**

NB: Minimum 25 personer.

Færdigpakket fest!

Vælg frit én ret fra hver gruppe.

- Forretter:** Fisk og skaldyrssuppe med urtecreme.
Bresola og parmaskinke med aspargessalat og brøndkarsecreme
Varmrøget laks med frisk pasta og ingefærsyltede rødløg
Tigerrejer provensale med avocado og små salater
Andeconfit med pesto, pinjekerner og rødbedevinaigrette
Butterdejsindbagt laks med spinat og rogncreme
Lun vol au vent med unghanebryst, asparges og svampe
- Hovedretter:** Helstegt oksestripløin med kartoffeltærte og choronsauce
Krydderstegt kalvetyksteg med små ristede kartofler og sennepsflødesauce
Skindstegt fisk(sæsonafhængig) med safrankartofler og noilly prat sauce.
Hvidløgstegt lammekølle med ratatouille og flødekartofler.
Indbagt oksemørbrad med svampefars og braiseret fennikel
Lyngstegt andebryst med abricossauce og kartoffel/selleripuré
- Desserter:** To slags parfaits med syltede blommer og bærpure`
Chokoladecremekage med appelsinis og glaserede nødder
Indbagt is med marengs og frugtsalat
Lune pandekager med marinerede bær og vanillecreme
Romfromage med syltede ananas og profiterolles
Friske bær med sabayonnesauce og ingefæris
- Natmad:** Pølse/ostebord med grovbrød og rugkiks
Timianstegte kyllingelår med marinerede kartofler og pickles
Gullashsuppe med hvidløg, spidskommen og groft brød
Snitter og små sandwich
Tre slags lune tærter med salat og guacamole
Butterdejsindbagt brie med solbærsyltetøj.
- Øvrigt:** Husets vine ad libitum under middagen.
Kaffe m/petit fours
Blomster i vase på bordet
Menumkort

Pris pr. couvert

Kr. 795,00

NB: Alle forretter serveres med brød og smør. Alle hovedretter serveres med 3 forsk. Slags friske grøntsager og div. Salater. Hovedret kan serveres som buffét eller servering ved bordet.

Minimum 25 personer.