


RESTAURANT
Høver · Lillering · Venge



Mad ud af huset

DINE ØNSKER KOMBINERET MED VORES ERFARING OG EKSPERTISE





RESTAURANT

Høver · Lillering · Tenge

DAGSMENUEN

sæsonmenuer

Lad vores køkkenchef bestemme en lækker dagsmenu som enten 3-retters menu eller som buffet. Menuen oplyses på dagen.

3-RETTERS SÆSONMENU PRIS PR. PERSON KR.

295,-

Minimum 4 kuverter

BUFFET

Buffet bestående af forret, hovedret og dessert. Min. 8 retter + tilbehør.

PRIS PR. PERSON KR.

295,-

Minimum 6 kuverter

FEST DE LUX

unik festkoncept

Vi tilbyder et forrygende festtilbud til dig, der tør have tillid og lade vores professionelle team forkæle dig og dine gæster med en udsøgt menu, som du ikke kender på forhånd:

APPETIZER

Stemningsfuld velkomst

4-RETTERS SÆSONMENU

Udsøgt klassisk menu efter sæson

4 SLAGS SØDT TIL KAFFEN

Delikat afslutning på middagen

PRIS PR. PERSON KR.

495,-

Minimum 10 kuverter.

Ønsker du at fuldende oplevelsen med tilkøb af vores valg af tilhørende vine, er det naturligvis også muligt.

INKL. VINE AF HØJ KVALITET

PRIS PR. PERSON KR.

595,-

SAMMENSÆT DIN EGEN LUKSUSMENU

salgfri sammensætning

FORRET / MELLEMRER

Cremet hummersuppe
Syltede rødløg · Dild-olie · Skaldyr

...

Marineret laks
Rejer · Agurk · Radiser

...

Torskerilette
Dild · Agurk · Salater

...

Tarteletter
Hønskød · Asparagessauce · Persille

...

Unghane roulade
Æble · Sauce verte · Urter

...

Variation af tomater
Basilikum · Syltede løg · Sprøde nødder
Vegetarisk & vegansk ret

HOVEDRET

Kalvesteg stegt som vildt
Waldorfsalat · Æbler
2 slags kartofler · Vildtsauce

...

Okseryg
Glaserede rødder
Syltede perleløg · Røget kartoffel
Okseky med trøffel

...

Duet af Dansk Landgris
Svineryg · Kæber · Kartoffelroulade
Portvinsauce

...

Oksemørbrad
Sellericreme · Glaserede grøntsager
Smørstede kartofler · Pebersauce
+ kr. 50,-

...

Rådyrfilet

Minitærte med løg og bacon
Brombær · Pommes Rissolés
Svampesauce
+ kr. 50,-

...

Saltbagt selleri med urtecrumble
Grøn sauce på estragon · Danske
kartofler · Grillede grøntsager
Vegetarisk & vegansk ret

DESSERT

Udvalg af danske oste
Sprødt · Syltede nødder · Kompot

...

Islagkage
Nøddetuiles · Frugtsalat · Dessertsauce

...

Marcipankage
Chokolade · Bær · Sprødt · Vanilje is

...

Gateau Marcel
Chokolade på 2 måder
Appelsin · Solbær is

...

Æblet i nye klæder
Duet af æble · Glace · Vanilje is

...

Brombærpocheret pære
Brownie · Karamelmousse
Brombærsauce · Vanilje is

...

Vores version af
sæsonens frugtgrød
Friske Bær · Fløde · Sprødt
Vegetarisk & vegansk ret

...

PRIS PR. PERSON:

1 ret (Hovedret): kr. 275,-
2 retter: kr. 349,-
3 retter: kr. 425,-
4 retter: kr. 495,-

Bemærk: + 50 kr. pr. person for enkelte hovedretter.

FAVORIT BUFFET

traditionel menu

Marineret laks
Rejer · Agurk · Radiser
Fennikel · Dild mayonnaise

Unghaneroulade
Æble · Sauce verte · Urter

Vores brød
Lyst · Groft · Dip

...

Braiserede svinekæber fra landgris
Røget kartoffelcreme
Brun sauce · Tyttebær

Kalveculotte
Glaserede grøntsager · Portvinsauce

Cikoriesalat
Granatæble · Valnødder · Feta

...

Dessertkage
Duet af æble · Glace · Vanilje is

PRIS PR. PERSON KR.

245,-

KLASSISK BUFFET

det alle kan lide

Husets store fiskespecialitet
Flamberet laks · Torskerilette
Læsørejer og krebs · Sauce verte
Spæde salater & tilbehør

Fiskefilet
Hjemmelavet remoulade · Citron

Tartelet
Høsekød · Asparagessauce · Persille

Vores brød
Lyst · Rugbrød · Smør

...

Mørbrad a la creme
Svampe · Rødbeder · Bacon

Kalvesteg stegt som vildt
Waldorfsalat · Brunede kartofler
Vildtsauce

Madtærte
Karamelliserede løg · Bacon · Ost

...

Marcipankage
Chokolade · Bær · Vanilje is

PRIS PR. PERSON KR.

345,-

FULD-GAS-BUFFET

det bedste af alt

Vores Laks Bellevue
Dampet laks · Appelsin
Skaldyr · Mayo

Torskerilette
Dild · Agurk · Salater

Vol-Au-Vent
Fasan · Svampe · Urter

Vores brød
Lyst · Groft · Dip

...

Okseryg
Glaserede rødder · Syltede perleløg
Røget kartoffel · Oksesky med trøffel

Dansk Landgris
Safvig svinefilet · Urtecrumble
Bagt mini-tærte · Portvinsauce

Grillede aspargesbroccoli
Spicy yoghurt · Hasselnødder · Tranebær

...

DESSERTBORD

Konditorchefen vil kreere en forrygende dessertbuffet, der består af min. 5 udsøgte specialiteter afstemt efter sæsonens udvalgte.

- Så bliver det ikke bedre...

PRIS PR. PERSON KR.

445,-

MULIGHED FOR TILKØB

Gælder for Favorit buffet, Klassisk buffet og Fuld-gas-buffet

Christiansø Pigens Sildefilet
med karrysalat og tilbehør

+ kr. 45,- pr. person

Udvalg af danske oste med husets
hjemmelavede specialiteter

+ kr. 75,- pr. person

GÆLDENDE BETINGELSER

Betingelser

Minimum 10 kuverter medmindre andet er angivet. Bestillinger samt rettelse skal ske senest 8 dage før. Annullering senest 8 dage før, ellers hæfter man for sin bestilling.

Returnering

Servicet skal tilbageleveres rent.

Betaling

Betaling skal ske kontant/dankort til chaufføren eller ved afhentning.

Hold fest hos os

Ved servering i vore selskabslokaler beregnes et serveringstillæg på kr. 100,- pr. kuvert.

Levering & priser

Vi forbeholder os ret til en tidsfaktor på +/- 30 minutter i forhold til aftalt leveringstidspunkt.

0-10 km kr. 199,-
11-30 km kr. 349,-
Over 30 km pris pr. km.



TAPASBUFFET

moderne delemed

Marineret laks
Rejer · Fennikel · Radiser

Torskerilette
Dild · Agurk

Unghaneroulade
Æble · Sauce verte · Urter

Lufttørret Iberico skinke
Tyndt · Eksklusivt · Delikat

Svinemørbrad
Rødvinsmarineret · Grillet · Peberrod

Panerede risottokugler
Hvidvin · Sauce verte · Parmesanost

Minitærte
Løg · Bacon · 2 slags ost

Grillede aspargesbroccoli
Spicy yoghurt · Hasselnødder · Tranebær

Cremet ost
Sprødt · Syltede nødder · Blommekompot

Gateau Marcel
Chokolade · Appelsin

Skovbærdrom
Marcipan · Chokolade · Bær

Vores brød
Lyst · Groft · Dip

...

PRIS PR. PERSON KR.

345,-

...

**MULIGHED FOR TILKØB
TIL TAPAS-BUFFET:**

Kolde retter:

Stegte tigerrejer på spyd med dip
Safran · Hvidløg · Aioli

...

Oksemørbrad
Mayo · Chips · Persille

Retter, der skal varmes:

Rødtunge Florentine
Spinat · Morney · Rasp

...

Chorizopølser
Grillede · Honning · Spicy

...

Braiserede kæber fra landgris
Røget kartoffelmos · Skysauce · Ribs

Pris pr. ret pr. person
+ kr. 45,-

BRUNCHBUFFET

uformel fest

Marineret laks
Rejer · Agurk · Radiser

Udvalg af pålæg
Syltet · Sprødt · Cremer

Danske oste
Knækbrød · Syltede nødder · Frugtkompot

Græsk yoghurt
Æblekompot · Müsli · Honning

Varme specialiteter
Røræg · Bacon · Pølser

Madtærte
Karamelliserede løg · Ost · Urter

Amerikanske pandekager med sirup

Hjemmelavede specialiteter
Syltetøj · Chokoladepålæg · Kompot

Frugter
Tropiske · Danske · Tørrede

Morgenbrød
Rundstykker · Franskbrød · Rugbrød

PRIS PR. PERSON KR.

245,-

Mulighed for tilkøb:

Morgenkage + kr. 25,- pr. person
Dåbskage + kr. 45,- pr. person

LET SULT / NATMAD

perfekt afslutning

Nyd et dejligt måltid mad i hyggeligt selskab eller som udsøgt natmad. Vel-smagende retter at vælge imellem:

Herregårdsbiksemad
Bearnaisesauce · Rødbeder · Bacon

...

Hjemmebagte tarteletter
Hønskød · Lys aspargessauce · Urter

...

Hummersuppe
Sø kogte rejer · Dildolie · Flutes

...

Aspargessuppe
Kødboller · Asparges · Flutes

...

Quiche Lorraine
Fransk løg- & bacontærte
Salat · Dressing · Brød

Pris pr. ret pr. person kr.

125,-

STORT PÅLÆGSBORD

med lune retter

- 6 forskellige slags pølser / pålæg.
- Tartelet med høns i asparges.
- Frikadeller med kold kartoffelsalat.
- Lun leverpostej med bacon og ristede champignons.
- Masser af tilbehør & hj. specialiteter.
- Vores udvalg af rugbrød samt lyst og groft brød.
- Smør og dip.

Pris pr. person kr. 245,-

OSTEBORD

med lune retter

- 5 forskellige oste.
- Masser af tilbehør og hjemmelavede specialiteter.
- Vores udvalg af 2 slags friskbagt brød samt knækbrød smør og dip.

Pris pr. person kr. 195,-

MAD UD AF HUSET · ANNO 2024

SMØRREBRØD

ren forkælelse

- Lüksus smørrebrød, pr. stk. kr. 49,-
- Gourmet smørrebrød, pr. stk. kr. 69,-
- Min. 10 stk. af samme slags.

Kontakt os for forespørgsler på sandwich, pindemadder, smørrebrød m.m.

KAFFEBORD

med lækkerier

- med specialiteter fra eget konditori:

- Tebolle med smør
- Mormor kringle
- Flødeskumslagkage
- 3 slags småkager

Pris pr. person kr. 175,-

DESSERTBORD

til den søde tand

Vores konditorchef kreerer en forrygende dessertbuffet, der består af min. 5 udsøgte specialiteter afstemt efter sæsonens udvalg.

Pris pr. person kr. 225,-



RESTAURANT
Llover · Lillering · Venge