SELSKABSMENUKORT

Give Camping & Cafeteria

Vi tilbyder lækre selskabsmenuer til fødselsdage, konfirmationer, jubilæer, firmaarrangementer og andre festlige lejligheder. Priserne er inkl. opdækning, servering mv. Alle priser er pr. Kuvert.

Minimum 15 personer.

Klassisk Buffet

Minimum 15 personer
269,- pr. person

- Helstegt svinekam med sprøde svær
- Marineret kalkun
- Flødekartofler
- Små ovnkartofler
- Skysovs
- Grøn salat
- Pastasalat
- Hjemmebagt brød og smør
- To slags dressing

Nordisk Buffet

Minimum 15 personer
289,- pr. person

- Okseculotte med timian og hvidløg
- Marineret kalkunbryst
- Kartoffelgratin
- Små stegte kartofler vendt i urter
- Broccolisalat
- Frisk salat
- Brød og smør
- Pebersauce

Grillbuffet

Minimum 15 personer
289,- pr. person

- Spareribs
- Tykstegsbøf (entrecoté eller filet + 30,-)
- Grillpølser
- Kartoffelsalat
- pastasalat
- Grøn salat
- Hjemmebagt brød og pisket hvidløgssmør

Forretter og desserter kan tilkøbes til buffeter:

Tilkøb forretter (priserne er pr. kuvert)

- Rejecocktail 55,-
- Varmrøget laks 55,-
- 2 tarteletter m. høns i asparges 65,-
- Hjemmelavet hønsesalat på ananasbund 55,-
- Røget lakserilette med rugbrødschips 65,-
- Tre små tapasanretninger 65,-

Tilkøb dessert (priserne er pr. kuvert)

- Citronfromage 35,-
- Chokolademousse 40,-
- Hjemmelavet islagkage 45,-
- Pandekage med is 45,-
- Isdessert 40,-
- Brownie med vaniljeis 45,-

Tapas Buffet

Minimum 15 personer - vælg mindst 5 retter

Kolde retter (priser er pr. kuvert)

- Lufttørret skinke m. melon – 29,-
- Bresaola – 32,-
- Oksebresaola m. oliven – 45,-
- Snackpølser – 22,-
- 2 slags spegepølser – 25,-
- Antipasti – 25,-
- Oliven og pesto – 20,-
- Olivenmix – 19,-
- Pastasalat – 22,-
- Æblekompot m. citron – 18,-

Fisk & lette retter

- Mini-rejecocktail – 45,-
- Varmrøget laks m. dressing – 49,-
- Laksewrap m. flødeost og rucola – 39,-
- Røget lakserilette m. ristet rugbrød og urter – 32,-

Kød & små anretninger

- Mini-croissant m. hjemmelavet skinkesalat – 29,-
- Mini-croissant m. hjemmelavet hønsesalat – 29,-
- Oksefilet á la carpaccio – 39,-
- Mini frikadeller – 25,-
- Kartoffelsalat m. frikadelle (portionsanrettet) – 35,-
- Bulgursalat m. mini-kyllingespyd 35,-

Varme retter

- Små tærter m. porre og bacon 29,-
- Sprød kylling m. urtemayo 29 ,-
- Kartoffelbåde med aioli 29,-
- 2 stk. mini bruschetta m. pesto, tomat og ost 29,-
- Små kartofler vendt i smør og urter 20,-

Desserter (alle portionsanrettet)

- Citronfromage 30,-
- Gammeldags æblekage – 30,-
- Brownie m. vaniljeis 45,-

- Pandekage m. vaniljeis 45,-
- Hjemmelavet isdessert 45,-
- Hjemmelavet islagkage 45,-

Tilbehør

- Hjemmebagt brød med smør 15,-
- Pisket smør m. urter – 10,-
- Piske smør m. hvidløg 10,-
- 2 slags pesto – 19,-

Klassisk menu

Vælg 1, 2 eller 3 retter

Min. 15 personer, priserne er pr. Kuvert

Forretter 65,-

Forretter - serveres på tallerken eller fad

- Rejecocktail
- Varmrøget laks (serveres på fad på bordet)
- 2 tarteletter m. høns i asparges
- Hjemmelavet hønsesalat på ananasbund

Hovedretter

Hovedret – serveres på fade på bordet

- Kalvesteg stegt som vildt med kartofler, sovs, asier, tyttebær, bønner og waldorfsalat 209,-
-
- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, grønne bønner. waldorfsalat, tyttebær og asier 209,-

- Helstegt oksefilet m/ 2 slags grønt, timiankartofler, bearnaisesauce, brød,, smør, dressing og salat
- ***spørg for dagspris***

- Glaseret skinke med flødekartofler, to slags salat, dressinger og hjemmebagt brød 185,-

- Marineret svinekam med urtevendte kartofler, sovs og årstidens grønt 175,-

- Flæskesteg med sprøde svær, brunede kartofler, hvide kartofler, asier, rødkål og brun sovs 185,-

Desserter

Dessert – Serveres på fad eller tallerken

- Islagkage (serveres på fade på bordet) 55,-
- Fromage med selvvalgt smag 40,-
- Gl. dags æblekage med makroner og flødeskum 40,-
  Kaffe/te serveres samtidig med dessert

3-retters buffet

Minimum 15 personer
Pris pr. person: 339,-

Forret

Vælg 1 ret

- Tarteletter med høns i asparges
- Tunmousse pyntet med rejer og dild
- Rejecocktail med sprød salat og dressing
- Bruschetta med mozzarella og serranoskinke

Hovedret

Vælg 2 slags kød

- Husarsteg med krydderurter
- Kyllingebryst
- Kalkunbryst
- Glaseret skinke
- Okseculotte eller oksefilet (+ 30,- pr. kuvert)

Vælg 2 slags tilbehør

- Små ovnkartofler
- Flødekartofler
- Kartoffelsalat
- Pastasalat

Tilbehør og grønt (alt inkluderet)

- Årstidens grøntsager
- Frisk salat
- Friskbagt brød
- Pisket hvidløgssmør

Vælg 2 slags sauce

- Vildtsauce
- Rødvinssauce
- Brun skysauce
- Whiskysauce
- Bearnaisesauce

Vælg 1 dessert

- Brownie med vaniljeis
- Hjemmelavet islagkage
- Pandekager med vaniljeis
- Fromage eller mousser med valgfri smag

Mindesamvær.

Menu 1

Pris pr. person 129,-

2 halve hjemmebagte boller med smør

Hjemmebagt kringle
Hjemmebagte småkager

Kaffe og te ad libitum

Menu 2

Pris pr. person 145,-

2 halve hjemmebagte boller med pålæg

Hjemmebagt kringle
Hjemmebagte småkager

Kaffe og te ad libitum

Menu 3

Pris pr. person 169,-

3 stykker klassisk smørrebrød (uspec.)

Hjemmebagte småkager

Kaffe og te ad libitum

Tilvalg

Lagkage **+55,- pr. person**

Hvis I har særlige ønsker, hjælper vi gerne med at tilpasse menuen.

Frokostbuffet

Pris pr. person 219,-

Tarteletter med høns i asparges

Tunmousse pyntet med dild og rejer

Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

Lun leverpostej med champignon, hjemmesyltede rødbeder og sprød bacon

Små frikadeller

Kold kartoffelsalat

Pastasalat

Mini kyllingespyd

Blandet grøn salat

Rugbrød fra den lokale bager
Hjemmebagt franskbrød og smør

Brunchbuffet

229,- pr. person

Røræg

Sprødstegt bacon

Ristede brunchpølser

Udvalg af pålæg *(3 slags)*

Osteanretning med skæreost, smøreost og franske landoste med solbær, syltede valnødder og druer

2 slags marmelade

Hjemmebagte kanelsnegle *eller* hjemmebagt kringle

Lun leverpostej med champignon

Brunchpandekager med sirup

Græsk yoghurt med akaciehonning, bær og mørk chokolade

Frisk skåret frugt i mundrette stykker

Friskbagte rundstykker
Hjemmebagt franskbrød
Rugbrød fra den lokale bager

Kaffe, te og juice ad libitum

Tilkøb

(priser pr. person)

Røget laks på sprød salat – 25,-

Små frikadeller – 25,-

Mini kyllingespyd – 25,-

Blødkogt æg – 10,-

Mini tærter med porre og bacon – 29,-

Mini croissanter med hønsesalat – 29,-

Ekstra oste – 20,-

Smoothie – 20,-

Lagkage – 55,-

Kagemand af brunsviger 40,-
Kagemand af vandbakkelse 35,-

OBS: Endelig antal mindst 7 dage før som er bindende. Ved afbestilling mindre end 7 dage før, betales 50% af prisen. Ved afbestilling mindre end tre dage før dagen betales fuld pris.

Der tages forbehold for trykfejl og prisstigninger.

/Give Camping & Cafeteria