



Selskabsmenu

Helaftensmenu (7 timer)

Velkomstdrik, forret, hovedret, dessert og natmad fra gruppe 1,
vin ad libitum under spisningen, kaffe med småkager, inkl. opdækning og servering
Pris 399,-

Tillæg ved valg af retter fra gruppe 2, 3 og 4

Gruppe	2	3	4
Forretter	20,-	35,-	40,-
Hovedret	35,-	55,-	70,-
Dessert	20,-	35,-	45,-
Natmad	20,-	30,-	40,-

Drikkevarer efter maden

Fri bar i øl, vand og vin i 3 timer 185,-

Fri bar i øl, vand og vin spiritus i 3 timer 285,-
(ikke shots)

FORRETTER

Gruppe 1

- Tarteletter med høns i asparges, 3 stk.
- Aspargessuppe med kødboller
- Dampet rødspættefilet på sprød salat pyntet med rejer, citron og rød dressing

Gruppe 2

- Tunmousse på spæde salater pyntet med rejer og citron
- Varmrøget laks med urtecreme på spæde salater pyntet med krebs og musling
- Halv melon med rejer og asparges
- Hjemmelavet hønsesalat på ananas med bacon og brøndkarse

Gruppe 3

- Lynstegt tun med hyldebærkompot og spæde salater
- Parmaskinke med melon
- Røget torsk på spæde salater serveret med lakridscreme
- Dampet laks farseret rødtunge med purløgsdressing og kaviar

Gruppe 4

- Carpaccio med brændte porre, ristede mandelsplitter, revet parmesan og olivenolie
- Fisketallerken med 3 slags fisk og skaldyr

Til alle forretter serveres der hjemmebagt brød og smør

HOVEDRETTER

Gruppe 1

- Hamburgerryg med aspargessovs, 3 slags grøntsager og små stegekartofler.
- Svinekam med spød svær, rødkål, hvide og brune kartofler og sovs
- Kalkunjæger med estragonsovs, 3 slags grøntsager med pom rissolle
- Svinekam stegt som vildt med waldorfsalat, sovs, brune og hvide kartofler
- Kalvesteg stegt som vildt, baconbønner, waldorfsalat, brune og hvidekartofler og vildt flødesovs

Gruppe 2

- Gammeldags oksesteg med 3 slags grøntsager, fyldt tomat med flødepeberrod,
- kartofler og sovs
- Kalvesteg med 3 slags grøntsager kraftig kalve skysovs og små stegte kartofler

Gruppe 3

- Kalvefilet med ristede svampe, 3 slags grønt, små stegte kartofler og svampesovs
- Oksefilet med 3 slags grønt, fyldt tomat, små stegte kartofler og rødvinssovs
- Kalvefilet stegt som vildt med 2 slags grønt, brune og hvide kartofler og vildtflødesovs

Gruppe 4

- Helstegt oksemørbrad med Dijonsovs, 3 slags grøntsager, hasselbagt kartoffel
- Kyllingfarseret kalvemørbrad med 3 slags grøntsager, små stegte kartofler, gul pigmentsovs
- Helstegt dyrekølle med portvinsdruer, 3 slags grøntsager, små stegte kartofler og vildtsovs



NATMAD

Gruppe 1

- Klar suppe med kød- og melboller
- Aspargessuppe med kødboller
- Champignonsuppe

Gruppe 2

- Frikadeller med kartoffelsalat og agurkesalat
- Gullashsuppe
- Biksemad med spejlæg og rødbeder

Gruppe 3

- Røde pølser med tilbehør
- Porrebacon-tærte med salat og dressing

Gruppe 4

- Pølse- og ostebord med 3 slags ost,
3 slags italiensk pølse og diverse tilbehør

DESSERTER

Gruppe 1

- Hjemmelavet is med frisk frugtsalat
- Citronfromage med flødeskum
- Fløderand med jordbærsovs

Gruppe 2

- Chokolademousse med karamelliserede pistagenødder
- Halv melon med frisk frugt og hindbærcreme

Gruppe 3

- Halv ananas med frisk frugt og rørt is-chokolade-fondant med is og frisk frugt

Gruppe 4

- Desserttallerken med kage, mousse frugt og is
- Nøddekurv med tre salgs is og frisk frugt

BRUNCH BUFFET

- Blandet morgenbrød, rugbrød/franskbrød,
- 3 slags pålæg,
- 3 slag ost,
- Yoghurt,
- Røræg med bacon og cocktailpølser
- frisk frugt,
- Lun leverposteg
- 2 slags syltetøj,
- Kaffe/te, juice og mælk

Pris pr. kuvert 198,-

BUFFET 1

- Dampet laks med skaldrejer og citron
- Tunmousse
- Rosastegt kalvesteg
- Fyldt kyllingbryst med mozzarellaost og soltørrede tomater
- Græske deller
- Broccolisalat
- Spæde salater med bagte cherrytomater og feta
- Små stegte kartofler
- Bagt mos med krydderurter
- Skysovs
- Chokoladekage med råmarinerede bær

Pris pr. kuvert 238,-

Dette er kun et udpluk hvad vi kan tilbyde til selskaber. Har I andre ønsker er I meget velkommen til at kontakte os om dette. Vi vil gøre alt for, at netop jeres fest bliver vellykket.

Betaling skal ske efter festen er slut.

Med venlig hilsen

Maja og René

Café og Restaurant Sømærket