

# *Menukort*

## *Egebjerg-Hansted Forsamlingshus*

*Selskaber, receptioner, frokostordninger, mindehøjtider,  
totalarrangementer*



## Konfirmationsmenu

### Menu nr. 1

---

Lufttørret okseinderlår m/ hjemmelavet pesto,  
pinjekerner & torvesalater

Gråsten unghane m/ forårsgrønt  
& hønesky m/ et strejf af karry

Hindbæravaroise  
m/ sprød fragilité & nougat

Pris pr. couvert kr. 225,-  
v/ minimum 15 couverter

### Menu nr. 3

---

Røget hellefisk m/ lun røræg,  
butterdej & rucolasalat

Helstegt oksefilet  
m/ grøntsagsflan, vårløg  
& kraftig rødvinssauce

Variation af chokolade  
m/ kage, mousse & is

Pris pr. couvert kr. 250,-  
v/ minimum 15 couverter

### Menu nr. 2

---

Jomfruhummersoufflé  
på små salater m/ limes dressing

Kalvemedaljon m/ spinat,  
svampe & mild sennepssauce

Hjemmelavet islagkage  
m/ lun chokoladessauce

Pris pr. couvert kr. 235,-  
v/ minimum 15 couverter

### Buffet

---

Tigerrejer på spyd m/ salsa og salat

Varmrøget laks m/ asparges

Tarteletter m/ høns

Krydderstegte kyllingelår

Culottesteg m/ kartoffelbåde

Pastasalat

Salatbuffet

Chokoladekage m/ bærcoulis

Frisk fingerfrugt

## Egebjerg-Hansted Forsamlingshus

Selskaber, receptioner, frokostordniner, mindehøjtider, totalarrangementer

### Natmad

Dansk pølse-/ostebord: oliven – hjemmebagtbrød	Kr.	75,-
Sydeuropæisk pølse- /ostebord: oliven-hjemmebagt brød	Kr.	95,-
Sandwich: pålæg – grønt	Kr.	70,-
Hotdogbuffet: det hele	Kr.	80,-
Æggekage: rødbede - sennep – rugbrød	Kr.	80,-
Sæsonens suppe (klar - karry - asparges - gullash - kartoffel - løgsuppe)	Kr.	79,-

### Drikkevarer m.m.

Velkomstdrink fra	kr.	30,-
Sodavand á	kr.	25,-
Øl á	kr.	28,-
1/1 flaske husets vin á	kr.	149,-
Kaffe/the pr. person	kr.	25,-
Sødt til kaffen pr. person	kr.	25,-
Cognac/likør 2cl.	kr.	28,-
Spiritus 2cl.	kr.	25,-
Spiritus 1/1 flaske	kr.	475,-

### Blomster/Opdækning:

Enkeltvaser pr. cuv.	Kr.	15,-
Til selskaber blomsterdekorationer pr. stk. fra	Kr.	235,-

Inkl. i prisen er opdækning med duge og servietter efter eget farvevalg.

## Julemenuer

### Buffet 1 - Traditionel Julebuffet

---

Traditionel julebuffet med det hele  
Hvide sild m/ hjemmelavet karrysalat  
Tomatmarineret sild m/ løg & capers  
Stegte sild m/ grevafedt  
Gravede laks m/ rævedressing  
Fiskefilet m/ remoulade & citron  
Lun leverpostej m/ bacon & ristet  
svampe  
Glaseret skinke m/ grønlangkål  
Julesylte m/ grovkornet sennep og  
syltede rødbeder

### Buffet 2 - Fiskebuffet

---

Hvide sild m/ hjemmelavet karrysalat  
Tomatmarineret sild m/ løg & capers  
Stegte sild m/ grevafedt  
Sennepsild m/ løgringe  
Krydderurtesild m/ citron  
Gravet laks m/ rævedressing og lyst brød  
Pandestegte fiskefileter m/ remoulade & citron  
Fiskefrikadeller m/ pickles  
Surdejsbrød & smør

Pris pr. couvert kr. 179,-

Pris pr. couvert kr. 300,-

---

Pandestegt medister m/ stuede hvidkål &  
kanelsukker  
Æbleflæsk m/ sprød saltet flæsk  
Flæskesteg m/ brune kartofler & rødkål  
Langtidssteg and m/ glaseret æble både  
Hjemmerøget brie m/ solbær marmelade  
Klassisk dana blue m/ valnødder i honning  
karmelsirup  
Ris á la mande m/ lun kirsebærsauce  
Frisk bagt brød

### Buffet 3 - Julebuffet

---

Hvide sild m/ hjemmelavet karrysalat  
Tomatmarineret sild med løg & capers  
Gravede laks m/ rævedressing  
Julesylte m/ grovkornet sennep & syltede rødbeder  
Fiskefilet m/ remoulade & citron  
Æbleflæsk m/ sprød saltet flæsk  
Flæskesteg m/ brunekartofler og rødkål  
Glaseret skinke m/ grønlangkål  
Pandestegt medister  
m/ stuede hvidkål & kanelsukker  
Hjemmerøget brie m/ solbær marmelade  
Ris á la mande m/ lun kirsebærsauce

Pris pr. couvert kr. 235,-

## Nytårsmenu no. 1

---

### Forret

Laksesouffle, farseret med kammusling,

toppet m/ noritang,

drysset m/ sauterede  
jomfruhummerhaler i hvidvin,

pyntet m/ friterede glasnudler

& en frisk urtecreme.

Hjemmebagt foccaciabrød

### Hovedret

Let grillet oksemørbrad (200g)

Langtids marinerede rødløg i  
estragonlage,

timian/hvidløg braiserede rodfrugter,

& fyldt portobello m/ fluffy  
kartoffelsouffle.

Hertil en aromatisk rødvins sauce

### Ost

Hjemmerøget brie m/ solbær marmelade.

Italiensk Taleggio med vindruer i vaniljelage.

Roquefort med valnødder i honning  
karmelsirup.

### Dessert tallerken

Kraftig chokolade ganagekage m/ bær coulis.

Panna cotta tilsmagt m/ limesaft & revet  
limeskal.

Frisk appelsin parfait m/ et strejf af  
Cointreau.

---

3 retter 325,- pr. cuv.

4 retter 345,- pr. cuv.

## Nytårsmenu no. 2

---

### Forret

Citron dampet laks

Med frisk spinat, svøbt i en blinis  
pandekage

med cremet flødeost

Pyntet med noritang

Med et strejf af mild chili og sesamkerner

Hjemmebagt foccacia brød med hvidløgs  
smør

### Hovedret

Steak af argentinsk oksefilet

Med gulerodssouffle tilsmagt med citron  
timian

Langtidsbagt blommetomat drysset

med rosmarin og Læsø sydesalt

Knoldselleripure i filo pose

Hertil en aromatisk rødvinns sauce

### Dessert

Kraftig chokolade ganagekage med vanilje  
parfait

Pynte med appelsin Cointreau marineret  
ananas

---

250,- pr. cuv.

## Buffet

### Buffet no. 1

---

Dampet laksefilet  
m/ krydderurter, aiöli & lakserogn

Lufttørret okseinderlår  
m/ rucolapesto & soltomater

Bruchetta m/ tomat & hvidløg

Farseret kyllingbryst  
m/ salvie & cremet flødeost

Rosastegt kalvetyksteg  
m/ estragon sauce

Ovnbagte rodfrugter / kartofler  
vendt med rød chili og kapers

Mixed grøn salat m/ hjemmelavet  
dressing

Hjemmerøget brie m/ solbær marmelade

Marcipankage  
m/ solbærcreme & frisk frugt

Hjemmebagt brød & smør

---

Pris pr. couvert kr. 225,-  
v/ minimum 15 couverter

Som helaftensarrangement kr. 535,-

### Buffet no. 2

---

Pandekage med citron dampet laks  
m/ frisk spinat og cremet flødeost

Marinerede tigerrejer  
m/ hjemmelavet salsa

Parmaskinke  
m/ pinjekerner & høvlet parmesanost

Braiseret Antonius skank  
m/ rodfrugtesauté

Provence-stegt unghanebryst  
m/ smørdampede kartofler

Helstegt oksefilet m/ kratig rødvinssauce

Advocado-papaya salat m/ ristede  
kokosflager,  
mizunasalat og en frisk appelsindressing

Tre europæiske oste  
m/ oliven & syltede valnødder

Chokoladekonfektkage m/ bærcoulis

Frisk fingerfrugt

Hjemmebagt brød & smør

---

Pris pr. couvert kr. 250,-  
v/ minimum 15 couverter

Som helaftensarrangement kr. 560,-

## Helaftearrangementer

### Helaftearrangement no. 1

---

Husets velkomstdrink

Lufttørret okseinderlår  
m/ hjemmelavet pesto,  
soltørrede tomater & rucola

Farseret unghanebryst  
m/ grøntsagssauté,  
bagt pigment & kraftig sky

Cognacmarineret ananas  
m/ vanille & hjemmelavet is

Husets vine/øl/vand under middagen

Kaffe/the m/ sødt  
2cl. cognac/likør pr. person

Natmad efter eget ønske

Inkl.

- servering
- stofduge, servietter samt lyst  
efter eget farveønske
- blomster

---

Pris pr. person kr. 495,-

Dertil kommer lokaleleje til huset.  
Se venligst under punktet *Lokaleleje*

Ønskes drikkevarer efter middagen, se  
venligts under punktet *Drikkevarer*

### Helaftearrangement no. 2

---

Husets velkomstdrink

Sesamstegt laks  
m/ tigerrejer, dressing & små salater

Angus oksefilet  
m/ grøntsagsmousse,  
sæssongrønt & rødvinssauce

Chokoladeganachekage  
m/ marineret ananas, frisk frugt og  
vanilleparfait

Husets vine/øl/vand under middagen

Kaffe/the m/ sødt  
2cl. cognac/likør pr. person

Natmad efter eget ønske

Inkl.

- servering
- stofduge, servietter samt lyst  
efter eget farveønske
- blomster

---

Pris pr. person kr. 535,-

Dertil kommer lokaleleje til huset.  
Se venligst under punktet *Lokaleleje*

Ønskes drikkevarer efter middagen, se  
venligts under punktet *Drikkevarer*

**Helaftearrangement no. 3**

---

Husets velkomstdrink

Lun hummersoufflé  
m/ syrnet dilledressing & urtesalat

Helstegt oksemørbrad  
m/ ovnstegte kartofler vendt med citron,  
appelsin og hakket hvidløg og sæson  
grøntsager

Sprøde marcipankiks  
m/ mørk chokolademousse, syltede  
pærer & appelsinsorbet

Husets vine/øl/vand under middagen

Kaffe/the m/ sødt  
2cl. cognac/likør pr. person

Natmad efter eget ønske

Inkl.

- servering
- stofduge, servietter samt lyst  
efter eget farveønske
- blomster

---

Pris pr. person kr. 600,-

Dertil kommer lokaleleje til huset.  
Se venligst under punktet *Lokaleleje*

Ønskes drikkevarer efter middagen, se  
venligts under punktet *Drikkevarer*

## Egebjerg-Hansted Forsamlingshus

Selskaber, receptioner, frokostordniner, mindehøjtider, totalarrangementer

### Natmad

Grøntsager m/ salat & Westfall skinke

Dansk pølse-/ostebord m/ oliven  
& hjemmebagt brød

Sydeuropæisk pølse-/ostebord  
m/oliven & hjemmebagt brød

Sandwich m/ diverse pålæg

Hot-dogs med det hele

Æggekage m/ bacon , rødbede,  
rugbrød & sennep

Klar suppe m/ boller & brød

Karrysuppe m/ kylling & ris

Aspargessuppe m/ kødboller & brød

Gullashsuppe m/ hjemmebagt brød

Fransk løgsuppe m/ ostebrød

### Drikkevarer

Sodavand á kr. 25,-

Øl á kr. 28,-

Velkomstdrink fra kr. 30,-

1/1 flaske husets vin á kr. 149,-

Kaffe/the pr. person kr. 25,-

Cognac/likør 2cl. kr. 28,-

Spiritus 1/1 flaske kr. 475,-

Breezer/Ice kr. 35,-

Fri bar med sodavand, øl og husets vine  
3 timer efter middagen

pr. person kr. 135,-

Øvrigt:

Efter kl. 03.00 afregnes kr. 500,- pr.  
tjenertime.

## Egebjerg-Hansted Forsamlingshus

Selskaber, receptioner, frokostordniner, mindehøjtider, totalarrangementer

### Reception

Canapé m/ vildtmousse, rygeost, dyrekølle, parmaskinke, rejer, laks, tuncreme, blå-ostecreme eller chorizzo pølse	Kr. 25,-
Grøntsager m/ dip	Kr. 15,-
Minitærter m/ diverse grøntsager	Kr. 18,-
Ostestænger	Kr. 15,-
Pandekage m/ røget laks & flødeost	Kr. 18,-
Pirokker	Kr. 15,-
Jordbær dyppet i chokolade	Kr. 15,-
Petit four	Kr. 20,-
Fyldte chokolader	Kr. 10,-
Store flødeboller på marzipanbund	Kr. 22,-
Hjemmelavede Sarah Bernhard	Kr. 10,-
Pris pr. stk. inkl. moms	

### Diverse

Højt belagt smørrebrød pr. stk.	Kr. 28,-
Snitter pr. stk.	Kr. 20,-
Sødt til kaffen p.p	Kr. 28,-
Flødeboller m. marzipanbund p.p	Kr. 22,-
Chokolade p.p	Kr. 28,-
Hjemmelavet lagkage p.p	Kr. 28,-
Hjemmelavet kringle p.p	Kr. 25,-
Hjemmebagte boller	Kr. 25,-
Hjemmebagte småkager	Kr. 25,-
Picnickurv pr. stk. fra	Kr. 110,-
Børn under 2år uden beregning. Børn under 6 år ½ pris for maden.	
<b>Blomster/Opdækning:</b>	
Enkeltvaser pr. cuv.	Kr. 15,-
Til selskaber blomsterdekorationer pr. stk. fra	Kr. 235,-
Inkl. i prisen er opdækning med duge og servietter efter eget farvevalg.	