

Egebjerg-Hansted Forsamlingshus

Selskaber - Receptioner - Mindehøjtider
Mad ud af huset - Serviceudlejning
Totalarrangementer



*Mad til det hele
- på basis af ærlige råvarer*

Lidt om værten....

Jeg er uddannet kok
på Hotel Christian d. X i Århus.

Min erfaring har jeg bl.a. fra
Skagens Fiskerestaurant, Skagen
De fire Årstider, Århus

samt min tid som
køkkenchef på:
Hotel Royal, Århus
Restaurant René, Århus,
Hotel Europa, Åbenrå,
Jørgensens Hotel, Horsens
F&B manager, Hotel Vejle Fjord, Stouby
Stensballegaard Golf & Gourmet, Horsens

Min mad er baseret på ærlige og friske
råvarer tilpasset årstiden.

Jeg foretrækker at sammensætte menuen
præcis til arrangementet og årstiden og
derfor skal de følgende menuer blot
betragtes som inspiration.

Jeg lægger vægt på en god dialog
med mine gæster, så vi får
afstemt forventningerne og dannet
baggrunden for et godt arrangement.

Jeg håber, det følgende vil inspirere
appetitten og være indledningen til
den gode dialog.

De bedste hilsner
Steffen Schmidt

Brunch no. 1

Røget laks m/ asparges

Paté m/ syltede tranebær

3 slags pålæg m/ tilbehør

Parmaskinke m/ hjemmelavet pesto

Røræg m/ pølser & bacon

Frugtsalat

3 gode oste m/ vindruer

Hjemmebagte chokoladecroissanter

Hjemmebagte kanelnegle

Hjemmebagt brød & smør

Kaffe/the

Pris pr. couvert kr. 168,-

v/ minimum 15 couverte

Brunch no. 2

Croissanter m/ rejefyld

Lun leverpostej m/ champignon & bacon

3 slags salami m/ garniture

Serranoskinke m/ soltørrede tomater

Amerikanske pandekager m/ sirup

Spejlæg

Frisk fingerfrugt

4 gode oste m/ oliven

Hjemmebagt chokolademuffin m/ bærcoulis

Hjemmebagt brød & smør

Kaffe/the

Pris pr. couvert kr. 178,-

v/ minimum 15 couverte



Buffet no. 1

Dampet laksefilet
m/ krydderurter, aiöli & lakserogn

Lufttørret okseinderlår
m/ rucolapesto og soltomater

Bruchetta m/ tomat & hvidløg

Farseret kyllingelår
m/ grøntsagsratatuille

Kalveculotte stegt på vinstokke
m/ mild sennepsflødesauce

Marinerede grøntsager

Mixed grøn salat m. hjemmelavet dressing

To europæiske oste m/ vindruer

Marcipankage
m/ solbærcreme & frisk frugt

Hjemmebagt brød & smør

Pris pr. couvert kr. 198,-
v/ minimum 15 couverte

Som helaftensarrangement kr. 475,-

Buffet no. 2

Roulade af røget laks
m/ dildfløde & salat

Tigerrejer
m/ sprøde torvesalater & hasselnødder

Parmaskinke
m/ pinjekerner & høvlet parmesanost

Braiseret Antonius skank
m/ rodfrugtesauté

Provence-stegt unghanebryst
m/ smørdampede kartofler

Helstegt oksefilet m/ kraftig rødvinssauce

Rucolasalat m/ tomat & frisk mozarellaost

Tre europæiske oste
m/ oliven & syltede valnødder

Chokoladekonfektkage m/ bærcoulis

Frisk fingerfrugt

Hjemmebagt brød & smør

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

Som helaftensarrangement kr. 495,-



Helaftensarrangement no. 1

Husets velkomstdrink

Lufttørret okseinderlår
m/ hjemmelavet pesto,
soltørrede tomater & rucola

Farseret unghanebryst
m/ grøntsagssauté,
bagt piment & kraftig sky

Cognacmarineret ananas
m/ vanille & hjemmelavet is

Husets vine/øl/vand under middagen

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

Natmad efter eget ønske

Inkl.
- servering
- stofduge, servietter samt lys
efter eget farveønske
- blomster

Pris pr. person kr. 495,-

Dertil kommer lokaleleje til huset.
Se venligst flg. sider

Ønskes drikkevarer
efter middagen, se venligst flg. sider.

Helaftensarrangement no. 2

Husets velkomstdrink

Sesamstegt laks
m/ tigerrejer, dressing & små salater

Medaillon af kalv
m/ grøntsagsmousse,
sæsongrønt & rødvinssauce

Chokoladeganachekage
m/ ananas, frisk frugt & vanilleparfait

Husets vine/øl/vand under middagen

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

Natmad efter eget ønske

Inkl.
- servering
- stofduge, servietter samt lys
efter eget farveønske
- blomster

Pris pr. person kr. 535,-

Dertil kommer lokaleleje til huset.
Se venligst flg. sider

Ønskes drikkevarer
efter middagen, se venligst flg. sider.



Helaftensarrangement no. 3

Husets velkomstdrink

Lun hummersoufflé
m/ syrnet dilledressing & urtesalat

Helstegt oksemørbrad
m/ ristede svampe, smørdampede grøntsager
& balsamicoglaze

Sprøde marcipankiks
m/ mørk chokolademousse,
syltede pærer & appelsinsorbet

Husets vine/øl/vand under middagen

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

Natmad efter eget ønske

Inkl.
- servering
- stofduge, servietter samt lys
efter eget farveønske
- blomster

Pris pr. person kr. 575,-

Dertil kommer lokaleleje til huset.
Se venligst flg. sider

Ønskes drikkevarer
efter middagen, se venligst flg. sider.

Natmad

Grøntsagstærter 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/ ostebød



Reception

Canapé m/ vildtmousse, rygeost, dyrekølle, parmaskinke, rejer, laks, tuncreme, blå-ostecreme eller chorizzo pølse	Kr. 15,-
Grøntsagsstænger 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,-
Hjemmelavet chokolade p.p.	kr.	28,-
Hjemmelavet lagkage p.p.	kr.	28,-
Hjemmebagt kringle p.p.	kr.	25,-
Hjemmebagte boller pr. stk.	kr.	25,-
Picnickurv pr. stk. fra	kr.	110,-
Børn under 2 år uden beregning		
Børn under 6 år ½ pris for maden		



Drikkevarer

Sodavand á	kr.	22,-
Øl á	kr.	25,-
Velkomstdrink fra	kr.	30,-
1/1 flaske husets vin á	kr.	135,-
Kaffe/the pr. person	kr.	25,-
Cognac/likør 2 cl.	kr.	28,-
Spiritus 2 cl.	kr.	25,-
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. 110,-

Øvrigt:

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

Udlejning

Bestik pr. del	kr.	1,25
Glas pr. stk.	kr.	1,50
Frokosttallerken	kr.	1,50
Middagstallerken	kr.	1,50
Dyb tallerken	kr.	1,25
Kage tallerken	kr.	1,25
Kaffe- og underkop	kr.	2,00
Kartoffelskål	kr.	5,00
Sauceskål	kr.	5,00
Fade	kr.	8,00

Pris pr. stk. inkl. moms ekskl. levering.

Ituslået/manglende service erstattes til
kostpris.

Leje af fadølsanlæg m. klapbar (1 hane)
ekskl. fustage og kulsyre kr. 350,-



Lokalerne

Lille Sal:

30 personer ved et bord med 4 grene

28 personer ved ét langt bord

48 personer ved 6 og 8-mandsborde

Lille sal er renoveret i 2009.



Scenen:

30 personer ved E-bord

26 personer ved ét langt bord

54 personer ved 9-mandsborde

Scenen er renoveret i 2006.

Store sal:

160 personer ved lange borde

100 personer ved E-bord

90 personer ved runde borde

Store sal er renoveret i 2005.



Derudover har huset en terrasse i tilknytning til Lille sal samt en bar til udskænkning.

Scenen skal bestilles, hvis den skal benyttes af band.

Lokaleleje til huset

Lokalelejen tilfalder Forsamlingshuset og går til vedligeholdelse af huset samt afholdelse af fælles arrangementer i løbet af året f.eks. Revy, Fastelavn, Høstfest, Banko, Juletræ m.m.

Medlem:

Lille sal	kr.	700,-
Scenen	kr.	700,-
Store sal	kr.	800,-
2 lokaler	kr.	1.100,-
Hele huset	kr.	1.700,-

Ikke medlem:

Lille sal	kr.	900,-
Scenen	kr.	900,-
Store sal	kr.	1.100,-
2 lokaler	kr.	1.600,-
Hele huset	kr.	2.400,-

Du kan blive medlem / medejer af Forsamlingshuset ved at indskyde kr. 50,- i foreningen samt betale et årligt kontingent på kr. 200,-

Når du har meldt dig ind, er du med til at drive en forening, der blev startet i 1888 af lokale beboere.

Forsamlingshuset er en mere end 100 år gammel forening med mange traditioner, som på bedste vis holdt i hævd.

For indmeldelse kontaktes Forsamlingshusets bestyrelse. Se venligst hjemmesiden for kontaktinformation.