

MAD UD AF HUSET FRA JERSIE FORSAMLINGSHUS

Tak for Deres henvendelse.

Hermed følger vores forslag til mad ud af huset. Vi håber, at forslagene vil falde i Deres smag.

Vi kan sammensætte Deres arrangement, som De ønsker det. Skulle De have andre forslag eller specielle ønsker, er vi altid meget imødekommende.

Alle forretter anrettes efter aftale. Hovedretter og desserter leveres efter Deres ønske. Vi kan eventuelt være behjælpelig med serveringsdamer til at sørge for anretningen af den valgte menu.

Vi glæder os til at levere vores menuer til Dem og Deres gæster

DETTE MENUSÆT ER GÆLDENDE TIL 31 JANUAR 2019

Venlig hilsen
Winie og Johnni

*Jersie Forsamlingshus
Ndr. Byvej 4, Jersie, 2680 Solrød Strand
Tlf.: 56 16 93 32
Email: info@jersieforsamlingshus.com
www.jersieforsamlingshus.com*

Forretter:

Lakse rillette anrettet på syltede rødfløg	kr.	57,00
Hvidvinspocheret laks med rejer, asparges, dild og sauce verte	kr.	58,00
Tun mousse på salat pyntet med rejer og dild	kr.	48,00
Rejecocktail ” den traditionelle ”	kr.	59,00
Snitte med gravad laks med rævesauce	kr.	44,00
Laksetallerken med varmrøget og hvidvinspocheret laks på salat med to dressinger	kr.	58,00
Varmrøget laks med på salat, dressing		
Bagt torsk på ragout af peberfrugter (lun)	kr.	57,00
Rødtungetimbale med laks og krebs med kørveldressing	kr.	65,00
Kyllingebryst med vildtsalat og mild karrydressing	kr.	52,00
Antipasta (på fade a 4/6 cov)		
Italiensk pølse med garniture, seranoskinke, rejer i hvidfløg chorizzo snegel, squash med oksekød med honning og mynte	kr.	65,00
Svampesuppe med citrontimian	kr.	45,00
Hummersuppe tilsmagt med cognac og fløde	kr.	65,00
Kartoffelsuppe med baconern	kr.	42,00
<i>Til alle ovenstående forretter medfølger brød og smør</i>		
Tarteletter med høns i asparges (3 stk)	kr.	44,00

Hovedretter:

Helstegt oksemørbrad med store stegte kartofler, sæsonens grøntsager og pebersauce	kr.	180,00
Oksehøjrebsfilet med krølfedt, råstegte kartofler, årstidens grøntsager og rødvinssauce	kr.	160,00
Gammeldavs oksesteg med glaserede løg, hvide kartofler, agurkesalat, gelé og skysovs	kr.	147,00
Kalvefilet med grøntsager, små ovnbagte kartofler og kalveskysauce	kr.	158,00
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, hvide og ristede kartofler samt god flødesauce	kr.	149,00
Kalvemørbrad med kartoffelbåde, grøntsager og svampesauce	kr.	180,00
Kronhjortfilet, ”den traditionelle med vildtflødesauce og garniture”	kr.	195,00
Kronhjortfilet, årstidens grøntsager og mild pebersky	kr.	195,00
Kamsteg med grøntsager, ristede kartofler og rødvinssauce	kr.	130,00

Retterne kan serveres med andre kartofler og grøntsager efter Deres ønske

Buffet: nr. 1

Salat med varmrøget laks og rejer	
Bagt torsk på ragout af peberfrugter og tomat	
Tomatsalat	
Grønsalat med quinoa, grillet artiskok og avocado	
Usa okse cyvette fra kødkvæg med citronpeberstegte kartofler	
Lammekølle stegt med tomatpesto + rødvinssauce	
Osteanretning med druer	
Kage med cremefraiche og frugtfad	
2 slags hjemmebagt brød og smør	kr. 220,00

Buffet: nr. 2

2 slags laks med rejer og sauce verte	
Kålsalat med æbler og yoghurt dressing	
Grønsalat med quinoa, grillet artiskok og avocado	
Kyllingelår med chorizzo og rødløg	
Usa okse cyvette fra kødkvæg	
Kamsteg med peberstegte kartofler + Rødvinssauce	
Osteanretning med druer	
Kage med cremefraiche og frugtfad	
Hjemmebagt brød og smør	kr. 220,00

Koldt bord:

To slags sild med løg og dild	
½ æg med rejer	
Fiskefilet med citron og remoulade	
Røget laks med sauce verte	
Frikadeller med surt	
Mørbradbøf med svampe ala creme	
Lun leverpostej, champignon og bacon	
Tarteletter med høns i asparges	
Flækesteg med rødkål	
Ostefad med druer, selleri og kiks	
Friskbagt rugbrød, franskbrød, smør og fedt	kr. 210,00

Italiensk buffet:

Lakselasagne

Bagt torsk på peberfrugt ragout med tomat og hvidløg

Mizuna salat med bacon og kerner

Sprød salat med bresaolo, radicchio, Friske salat og pærer

Carpaccio af kalvesteg med tun dressing

Italiensk djævlekylling med grøntsager i tomatsauce

Lammekølle med hvidløg og pesto

Økologisk pasta med svampe i gorgonzolafløde

Svinekam stegt med honning, hertil store stegte rosmarin kartofler

Hjemmebagt brød med smør

Tre slags italiensk ost og frugtfad

Tiramisu

kr. 235,00

Carvery buffet:

Helstegt oksehøjreb, lammekølle med tomatpesto og hvidløg, chilimarineret kyllingebryst

Grøn salat med quinoa, grillet artiskok og avocado, tomatsalat med fetaost

Kålsalat med æbler og yoghurt dressing

Stegte kartofler, Flødekartofler, rødvinsauce

Osteanretning med druer

Kage med cremefraiche og frugtfad

Hjemmebagt brød og smør

kr. 235,00

Buffet 2018:

Tunmousse på grøn salat med rejer og dild

Grøn salat efter årstiden

Tomatsalat

Frikadeller med surt

Hjemmelavet lasagne

Glaceret skinke med flødekartofler

Kage med cremefraiche

Hjemmebagt brød og smør

kr. 185,00

Menu for minimum 30 gæster:

Forretter:

Marineret sild med brød og smør

Snitte med røget eller gravad laks

Hovedretter:

Forloren skildpadde med 2 ½ æg og flute

Skipper lobecoves med rugbrød, rødbeder, purløg og smør

Desserter:

Gammeldavs æblekage med flødeskum

Citronfromage med flødeskum apart

2 retter

kr. 150,00

3 retter

kr. 175,00

Receptionsmenu for minimum 30 gæster:

Dampet laks på salat

Røget lakseruller med asparges

Mini crossaint med salater

Mini sandwich med varieret fyld

Pølser i svøb

Deller

Mini kyllingespyd med tomatsalsa

Mini forårsruller med soya

Ost i bjælker

Små stykker kage

kr. 160,00

Desserter:

Chokoladecake med vaniljeis og bær	kr.	47,00
½ melon med frisk frugtsalat og vanilje is	kr.	55,00
Rubinsteinkage med profiteroles	kr.	42,00
Citronfromage, eller khaluafromage	kr.	42,00
Isbombe med sorbet	kr.	51,00
Italiensk islagkage med frisk frugtssalat	kr.	62,00
Hvid chokolade pannacotta med jordbær purre	kr.	50,00

Natmad:

Aspargesuppe, brød	kr.	40,00
Ungarnsk gulashsuppe, brød	kr.	40,00
Biksemad med rugbrød og rødbeder	kr.	42,00
Frikadeller med kartoffelsalat, brød og smør	kr.	46,00
4 slags ost med druer, selleri, brød kiks og smør	kr.	45,00

Praktiske oplysninger:

- Minimum 10 kuverter. Endeligt antal 5 dage før arr.
- Vi leverer gratis indenfor 15 kilometers afstand eller efter aftale
Der kan dog være situationer, hvor I selv er nødt til at afhente
Er i under 10 kuverter skal I selv afhente eller vi levere mod kørselsgebyr
- Stegt kød leveres i hele kødstykker - I skærer selv ud (derved opnås den bedste kvalitet) + nogle retter leveres varm i Gryde
- Friskbagt brød leveres som hele brød - I skærer selv ud
- Vi leverer maden på porcelæn og rigtig service. Dette ønskes returneret, vasket og rengjort. I leverer retur dagen efter eller efter aftale
- Kontant betaling ved levering (vi modtager ikke betalingskort)

Der tages forbehold for væsentlige og uforudsete store råvareprisstigninger
Priser og menukort er gældende til 31 januar 2019