



Velkommen i Jersie Forsamlingshus

At holde fest i det over 125 år gamle forsamlingshus er som at være i et hus, der er fyldt med traditioner og kultur, hyggeligt samvær, dejlig mad og gode vine - alt sammen i et samspil mellem Dem, gæsterne og "Huset".

Herunder finder De vores menuforslag til Deres selskab i Jersie Forsamlingshus. Vi håber, at forslagene vil falde i Deres smag.

Vi kan sammensætte Deres fest, som De ønsker det. Skulle De have andre forslag eller specielle ønsker, som ikke er nævnt i dette materiale, så kontakt os for at høre, hvordan vi kan imødekomme Deres ønsker.

Vi tilbyder helaftensarrangementer til fast pris, hvor vi sørger for alt; borddækning, blomsterdekorationer, velkomstdrink, menu efter Deres valg, husets vine ad libitum, kaffe med cognac og likør, fri bar med øl, vand og vin samt natmad efter eget valg. Kan også laves som frokostarrangement.

Dit arrangement kan også afregnes efter forbrug.

Brunch arrangement tilbydes alle ugens dage.

Børn under 12 år får ½ pris på alle retter.
Børn under 3 år er gratis.

Alle priser på arrangementer og fester er eksklusive lokaleleje og serveringspersonale.
Se sidste side for mere information.

Vi glæder os til at byde Dem og Deres gæster velkommen i Jersie Forsamlingshus.

DETTE MENUSÆT ER GÆLDENDE TIL 31. DECEMBER 2023

Venlig hilsen

Talli Kurland



Alt-Inklusive arrangement:

8-9 timer. alle dage, frokost eller aften

Velkomstdrink efter eget ønske.

3-retters menu eller buffet efter eget ønske.

Husets vine
Dessertvin ad libitum

Kaffe/te
cognac/likør/Bailey samt småkager

Fri bar med fadøl,
sodavand
rødvin og hvidvin

Natmad efter eget ønske

Borddækning,
hvide stofduge,
levende lys,
servietter efter eget valg
samt blomster.

Desuden isvand. pr. cov. kr. 660,00

Alt ovenfor samt spiritus og snacks på bordene efter maden pr. cov. kr. 735,00

Søndag til torsdag tilbud - Frokostarrangement: (6 timer)

Som ovenstående uden natmad og spiritus pr. cov. kr. 420,00



Forretter:

Skaldyrscocktail

med rejer, muslinger, krabbekød og flûte

kr. 75,00

Rejecocktail

med dressing og brød

kr. 70,00

Kold laks

pyntet med asparges, rejer, æg og kaviar

kr. 70,00

Hawaiiisalat

Hønsesalat, ananas, bacon og flûte

kr. 65,00

Hummersuppe

tilsmagt med cognac og fløde med flûte

kr. 75,00

Tarteletter

med høns eller rejer i asparges pyntet med persille

kr. 60,00

Tunmousse

Tun med rejer og flûte

kr. 60,00

Lakseroulade

Røget laks med flødeost på salat samt brød

kr. 75,00



Hovedretter:

Oksefilet

råstegte kartofler, baconbagte bønner, grøntsager og bearnaisesauce

kr. 190,00

Gammeldavs oksesteg

med hvide kartofler, glaserede løg, gulerødder, agurkesalat, tyttebær og skysovs

kr. 175,00

Helstegt kalvemørbrad

med kartofler, grøntsager og kalvesauce

kr. 220,00

Kalvefilet stegt som vildt

hvide og brunede kartofler, bønner, waldorfsalat, tyttebær og vildtsovs

kr. 190,00

Sesamstegt kyllingebryst

med kartofler, rodfrugter og kålsalat og urtesauce

kr. 165,00

Helstegt kalkun

med kartofler, grøntsager samt paprikasauce

kr. 165,00

Glasseret herregaardsskinke

med hvide og brune kartofler, gulerødder samt flødestuvet spinat.

kr. 165,00

Gammeldags flæsketeg

med hvide og brune kartofler, rødkål, surt og skysovs

kr. 165,00

Retterne kan serveres med andre kartofler, sauce og grøntsager efter Deres ønske



Desserter:

Chokoladekage med vaniljeis og frugt	kr.	60,00
Nøddekurv med is, bær og chokoladesovs.	kr.	68,00
Citronfromage med flødeskum	kr.	45,00
Blødende chokoladekage med frugt puré og vaniljeis	kr.	55,00
Gammeldags æblekage.	kr.	55,00
Chokolademousse med flødeskum.	kr.	50,00

Natmad:

Aspargesuppe, flûte	kr.	50,00
Pølsebord med forskellige pølser, paté samt brieost	kr.	70,00
Ribbenstegsburger "byg selv"	kr.	60,00
Røde pølser med det hele	kr.	60,00
Lun leverpostej, 2 slags pålæg, brieost, brød og smør	kr.	65,00
Ostebræt med druer, kiks og flûte	kr.	75,00
Gammeldaws bøfsandwich "byg selv"	kr.	65,00

Diverse tilkøb: (pr. cov.)

Frugtfad	kr.	20,00
Snacks til velkomst og baren	kr.	20,00
Fyldte chokolader	kr.	35,00
Kransekage	kr.	35,00



Koldt bord:

3 slags sild med løg og dild

½ æg med rejer

Fiskefilet med citron og remoulade

Røget laks med ægge stand.

Frikadeller med surt.

Lun leverpostej, champignon og bacon.

Tarteletter med høns i asparges.

Mørbradbøf med champignon a la crème.

Ribbensteg med rødkålsalat.

Ostefad med druer.

Rugbrød, franskbrød, kiks,

Smør og fedt

pr.cov. kr. 255,00

Buffet:

Buffeten indeholder:

Helstegt oksefilet

Svinekam

Marineret kyllingebryst.

Stegte kartofler

Flødekartofler

Rødvinsauce

Brød og smør

Tomatsalat med feta og basilikum.

Salat med frugt og nødder

Ostefad med druer,

Kage

Frugtfad

pr.cov kr. 245,00



Brunch

2 slags pålæg med tilbehør

Laks

Tomatsalat med oliven og basilikum

Røræg, Bacon, Cocktailpølser

Pandekager

Ostefad med druer

Frisk frugt

3 slags brød

Mini wienerbrød / mini thebirkes

2 slags juice

Kaffe / te

pr.cov. kr. 165,00

Brunch - stor

3 slags pålæg med tilbehør

Laks

Tomatsalat med oliven og basilikum

Røræg, Bacon, Cocktailpølser, Pandekager

Lun leverpostej med champignon

Grøntsagstærte, diverse tilbehør

Ostefad med druer og frisk frugt

Græsk yoghurt med musli

3 slags brød, små wienerbrød, små thebirkes

Friskbagte små croissanter

Kaffe og te samt 2 slags juice

pr.cov. kr. 195,00

Mousserende vin med appelsinjuice

pr.cov. kr. 29,00

Tapas

Parmaskinke med melon

Baguette og andet lækkert brød

Grøn pesto – Rød pesto – Hummus

Rugbrødschips

Tærte bagt med skinke og porrer

Kyllingespyd (Lun)

Minirulle

2 slags wrap med avocado, laks, tun

Små frikadeller

Dadler med bacon

Tilbehør: Soya – Tzatziki – sød chillisauce

Kaffe og kage

pr. cov. Kr. 220,00



Velkomstdrink (inkl. i helaftens arr.):

Kirr	kr. 32,00
Mousserende vin, brut	kr. 32,00
Mousserende vin, demi sec	kr. 32,00
Mousserende vin, rose	kr. 32,00
Aparol Spritz	kr. 34,00
Tequila sunrise	kr. 34,00
Gin Hass	kr. 34,00

Hvidvine:

Riders Hill, Australien (inkl. i helaftens arr.)	kr. 140,00
Chiaro di Luna Pinot Grigio / Catarratte, Italien	kr. 160,00
Leopard ´s Leap, Chenin Blanc, Sydafrika	kr. 165,00
Weingut Nik Weis Urban Riesling, Mosel, Tyskland	kr. 175,00

Rødvine:

Riders Hill, Shiraz, Australien (inkl. i helaftens arr.)	kr. 140,00
Casa De giulietta, Appassimento Italien	kr. 165,00
Stone Peak, Zinfandel, USA	kr. 170,00
Leopard`s Leap, Cabernet Sauvignon/Merlot, Sydafrika	kr. 190,00
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien	kr. 205,00
Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Italien	kr. 350,00

Diverse andre drikkevarer:

Moscatel / Portvin (inkl. i helaftens arr.)	kr. 32,00
Cognac/likør/Bailey (inkl. i helaftens arr.)	kr. 35,00
Spiritus (2cl) (inkl. i stor helaftens arr.)	kr. 25,00
Øl (inkl. i helaftens arr.)	kr. 26,00
Fadøl (inkl. i helaftens arr.)	kr. 40,00
Sodavand (inkl. i helaftens arr.)	kr. 25,00
Kaffe/te ad libitum, småkager (inkl. i helaftens arr.)	kr. 22,00

Lokaler og personale:

Lokalelejen er pr. 1.oktober 2022: kr.	2000,00
inkl. opstilling, isvand samt rengøring	
Ekstraordinært energitillæg:	500,00

Serveringspersonale er ikke inkluderet i prisen.

De kan sammensætte Deres arrangement efter menukortet.

Ønsker De at få leveret mad ud af huset, spørg da efter vores ”Mad ud af huset”-brochure.

Priser og menukort er gældende til 31. december 2023

Der tages forbehold for væsentlige og uforudsete råvareprisstigninger

