



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, blomster, 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, kl. 10.00 – 14.00

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 1/6-2025

Venlig hilsen

Talli Kurland



Alt-Inklusive arrangement:

8 timer. alle dage, frokost eller aften. Ekstra timer koster kr. 80,00 pr. cov. pr. time.

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 øl,
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. 750,00

Søndag til torsdag - Frokostarrangement: (6 timer)

Som ovenstående uden natmad og spiritus

pr. cov. kr. 470,00



Forretter:

Skaldyrscocktail

med rejer, muslinger, krabbekød og flûte

Rejecocktail

med dressing og brød

Lakserilette

på sprød salat samt brød

Kold laks

pyntet med asparges, rejer, æg og kaviar

Hawaiiisalat

Hønsesalat, ananas, bacon og flûte

Hummersuppe

tilsmagt med cognac og fløde med flûte

Tarteletter

med høns eller rejer i asparges pyntet med persille

Tunmousse

Tun med rejer og flûte

Lakseroulade

Røget laks med flødeost på salat samt brød



Hovedretter:

Oksefilet

råstegte kartofler, baconbagte bønner, grøntsager og bearnaisesauce

Gammeldavs oksesteg

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

Helstegt kalvemørbrad

med kartofler, grøntsager og kalvesauce

Kalvefilet stegt som vildt

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

Sesamstegt kyllingebryst

med kartofler, rodfrugter og kålsalat og urtesauce

Helstegt kalkun

med kartofler, grøntsager samt paprikasauce

Glasseret herregaardsskinke

med hvide og brune kartofler, gulerødder samt flødestuvet spinat.

Gammeldags flæskesteg

med hvide og brune kartofler, rødkål, surt og skysovs

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

Der kan komme en prisregulering på kød, afhængig af markedets priser.



Desserter:

Chokoladekage med vaniljeis og frugt
Nøddekurv med is, bær og chokoladesovs.
Citronfromage med flødeskum
Blødende chokoladekage med frugt puré og vaniljeis
Gammeldags æblekage.
Chokolademousse med flødeskum.

Natmad:

Aspargessuppe, flûte
Pølsebord med forskellige pølser, paté samt brieost
Ribbenstegsburger "byg selv"
Røde pølser med det hele
Lun leverpostej, 2 slags pålæg, brieost, brød og smør
Ostebræt med druer, kiks og flûte
Gammeldaws bøfsandwich "byg selv"

Diverse tilkøb: (pr. cov.)

Frugtfad	kr.	30,00
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

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



Arrangement i huset.

Brunch - stor fra kl. 10 til kl. 14.

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. 200,00

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

Kyllingespjyd (Lun)

Minirulle

2 slags wrap med avocado, laks, tun

Små frikadeller

Dadler med bacon

Tilbehør: Soya – Tzatziki – sød chillisaucе

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
Aperol Spritz	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
Sodavand (inkl. i helaftens arr.)	kr. 25,00
Kaffe/te ad libitum, småkager (inkl. i helaftens arr.)	kr. 22,00



Lokaler og personale:

Lokalelejen/reservation af dag er pr. 1.januar 2025: kr. 2.500,00

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 1. juni 2025

Der tages forbehold for væsentlige og uforudsete råvareprisstigninger

Betingelser for reservation.:

Betaling af lokaleleje overføres til vores bankkonto straks, ellers er lokalereservation ikke gyldig. Betaling for selve arrangement overføres til vores bankkonto mindst 8 dage før arrangement.

Besked om endeligt antal deltagere gives senest 8 dage før arrangementet på telefon 56 16 93 32, eventuel slutafregning sker senest på dagen, ved afslutning af arrangement.

Dette kan betales kontant eller bank overførsel, vi tager IKKE Dankort.

Serveringspersonale er ikke inkluderet i prisen.

Ved afbestilling af arrangement med under 90 dages varsel bortfalder tilbagebetaling af leje.

Bestyrelsen af forsamlingshuset forbeholder sig ret til at kræve erstatning for skader forvoldt af lejer **Det er ikke tilladt at bruge konfettirør, ris og lignende indendørs. Overholdes dette ikke vil der påløbe ekstra omkostninger til** rengøring på kr. 500,00, som opkræves hos lejer. Vi gør opmærksom på at al musik skal være stoppet senest kl. 02:00.