

SELSKABSMENUER

Minimum 15 kuverter

Forretter *(som tallerken anretning)*

Vælg mellem

- Rejecocktail pyntet med kaviar, citron, tomat samt brød og smør
- Tunmousse pyntet m. kaviar, tomat, friske krydderurter, samt dressing, brød og smør à part.
- Carpaccio af bresaola pyntet m. pesto olie, parmesan, frisk krydderurter, samt brød og smør à part.
- 2 stk. luksus tarteletter m. hjemmelavede høns i asparges pyntet med friteret persille og tomat concasse.
- Lakseroulade pyntet m. rejer, cherry tomat, friske krydderurter samt dressing, brød og smør à part.
- Consommé m. kødboller og melboller serveres m. brød og smør.
- 2stk. hjemmelavede Filippinske forårsruller serveres med sød sur sauce pyntet med sprød salat/frisk krydderurter.

Hovedretter: *(Buffet)*

(tillæg for fad servering kr.15/person el. tallerken servering kr. 20/person)

Vælg mellem: (2 slags)

- Flæskesteg samt rødkål
- Ovnstegt marinerede udbenede kyllingelår eller kyllingebryst
- Helstegt svinemørbrad omviklet m. bacon
- Glaserede skinke
- Stegt flæsk
- Ovnstegt krydret oksefilet *(tillæg 15kr./person)*

*** Samt en slags valgfri sauce

Asiatiske retter:

- Filippinske forårsruller
- Ovnbagte marineret udbenede kyllingelår eller kyllingebryst
- Filippinske kyllingespyd
- Kylling i karry
- Kylling i sur/sød sauce
- Broccoli m. oksekød i østers sovs

***Ekstra varm ret 35kr./person **(spørg os ved specielle ønsker)**

Vælg mellem: (1 slags)

- Ovnbagte petit kartofler
- Gratinerede fløde kartofler
- Kogte hvide kartofler
- Brunede kartofler
- Kartoffelsalat
- Stegte ris eller alm. kogte ris
- Filippinske stegte nudler

***Ekstra tilbehør 25kr./person

Tilbehør: Vælg mellem (2 slags)

- Blandet salat
- Årstidens salat
- Broccoli salat
- Pasta salat med pesto og tørrede tomat i olie
- Blomkål couscous salat
- Tomat salat

Eller varmt tilbehør:

- Ovebagte rodfrugter
- Bønne sauté
- Asiatick champignon sauté
- Asiatick broccoli sauté
- Asiaticke pandestegte blandede grøntsager

***Ekstra tilbehør udover de 2 slags 25kr/person

Brød og smør 15kr./person

Ekstra sauce variant 15kr./person

Desserter: *(som tallerken anretning)*

Vælg mellem: (1 slags)

- Chokoladecake, 1 kugle vaniljeis, 1 kugle sorbet, knas, broken gel og sæsonens bær.
- Vanilje panna cotta, 1 kugle sorbet, 2 kugler vanilje is, knas, broken gel, og sæsonens bær.
- Filippinsk leche flan, petit chokoladecake, broken gel, knas og sæsonens bær
- 2 stk. Pandekager, 1 stor kugle vaniljeis, knas, broken gel og sæsonens bær
- Turon - 2 stk. varme Filippinske indbagte & friterede plantain bananer m. "jackfruit", serveres m. 1 stor kugle vaniljeis, knas og chokolade sauce.
- Crème brûlée, 1 kugle sorbet, knas, broken gel og sæsonens bær

Natmad:

Vælg mellem

Pålægsbord (2 slags pålæg, skær ost, brie samt tilbehør/rugbrød, franskbrød, smør)

Petit sandwich (3 slags)

Byg selv hotdogs – samt tilbehør

Æggekage – samt tilbehør, rugbrød og smør

2 retter – fra kr. 220/person

3 retter – fra kr. 295/person

4 retter – fra kr. 375/person

Kaffe/The & småkager 45kr./person

Kun kaffe/The ifm. dessert 20kr./person

Børn 0-3 år – Gratis

Under 12 år – ½ pris

Alt inklusive drikkevarer (Husets vin, vand og øl):

(7 timers arrangement – derefter tillæg)

Middagsselskab - 255kr./person

Aftensselskab - 325kr./person

Eller:

Drikkevarer og vin afregnes efter forbrug.

- **Ved overtid tillægges der Kr. 1.100,- per time (Tillægget er ex. Drikkevarer)**
- **Børn under 12år - ½ pris**
- **Inkl. Bordpynt duge, servietter, enkelt blomsterarrangementer og stearinlys.**

Ved specielle ønsker, spørg os endelig.

Morgenbuffet:

Serveres i op til 3 timer (kl.7-10)

Minimum 10 kuverter

2 slags pålæg samt tilbehør

Skære ost

Smør og marmelade

Rundstykker og rugbrød

Kaffe, The og Juice

Kr. 89,- per person

Tilkøb:

Isvand 10kr./person.

Lun levepostej m. bacon og

champignon 20kr./person

Røræg 15kr./person

Brunch pølser 15kr./person

Bacon 15kr./person

Brunch buffet:

Serveres i op til 3 timer

(imellem kl. 10-14)

Minimum 15 kuverter

Kr. 249,-/person

Pandestegte brunch pølser

Røræg

Lun leverpostej, champignon og bacon

Pandekager, ahornsirup

2 slags pålæg samt tilbehør

Skæreoost og brie samt tilbehør

Yogurt, ahornsirup, hjemmelavet müsli

Røget laks m. hvide asparges

Bruschette m.serrano skinke & tomat

concasse

Udskåret frisk frugt

Kanelsnegle

2 slags marmelade

Smør, nutella og honning

Rundstykker, rugbrød, franskbrød

Kaffe/The/Juice/Isvand

Receptionsmenu:

Minimum 20 kuverter

Serveres i op til 4 timer

Bruschetta m. serrano skinke

og tomat concasse

Canape med rejer

Lakseroulade i spinatsvøb

Carpaccio af bresola m.ristede

pinjekerner og kryddeurter

Filippinske forårsruller

Petit sandwich med kylling

salat

Osteplanke samt, kompot,

knækbrød/kiks

Petit chokoladekage

Vanilje Panna cotta(portioner)

Divs. brød og smør

Kr. 259,-/person

Med venlig hilsen,



Gellerupvej 111B,

6800 Varde

kontakt@restaurantvardeaadal.dk

Telefon: 42208793

