

Mad ud af huset 2019

Sammensæt selv deres menu 1, 2, 3 retter eller buffet

min. 20 personer.

Afhentes efter aftale

Menuer

Såfremt De har andre ønsker end menuforslagene på de kommende sider, er vi klar til at tage den udfordring. Vi kan lave lige den menu, De kunne tænke Dem til Deres selskab.



Hvalsund Færgetro - tlf. 98 63 86 00

Ud af huset

Forretter a kr. 60,-

Alle forretter er med hjemmebagt brød og smør

Færgetroens hjemmerøget laks

Med luftig kørvelcreme, syltet rødløg og langtidsbagte blomme tomater

Honning – appelsin marineret andebryst

Med sprøde urter, marinerede svampe hasselnøddemayo og krydderurtesalat

Røget dyrekølle

På urtebund med hyben kompot og rugtwill

Hovedretter a kr. 180,-

Svinefilet svøbt i Serrano skinke

Fylt med svampe og salvie, serveret med gratin kartoffel, selleri puré, rødløgssauté, årstidsbestemte grøntsager og skysauce

Kalveinderlår

Serveret med honning glaserede gulerødder, saltbagt selleri, gratinkartoffel og timiansauce

Langtidsstegt culotte

Serveret med fyldig Sauté af svampe, rødløg, gulerodsflan og årstidens grøntsager.
Hertil smørristede kartofler og skysauce

Desserter a kr. 55,-

Hvidchokolade terrine

Tilsmagt med lime på mandelbund serveret med karamelcreme og frugter

Valnødde - nougatkage

Valnøddebunde med nougat – espresso mousse

Serveret med æblekompot og valnødde knas

Chokoladekage

Saftig chokoladekage serveret med hindbær coulis og sprøde hasselnødde twill

Buffet 1

Lakseroulade af røget laks med sauce verte og sprøde salater
Hjemmebagt brød og smør

Braiseret svinefilet
Langtidsstegt kalveculotte
Rødvinsauce
Gratin kartofler
Salatfad med krydderurte dressing
Broccolisalat med bacon, ristede solsikkekerner og rødløg
Limemousse på kiksebund med syltede bær

Pris pr person kr. 235,-

Buffet 2

Hjemmerøget laks med purløgsdressing og små salater
Italiensk landskinke med melon og pesto
Hjemmebagt brød og smør

Helstegt svinemørbrad
Langtidsstegt kalve culotte
Marineret kalkunbryst
Kalvesky
Gratin kartofler
Stegte både kartofler med oregano
Salatfad med krydderurte dressing
Tomatsalat med feta, oliven og rødløg
Chokoladekage med granache og bærcolis

Pris pr person kr. 265,-

Buffet 3

Hel dampet lakseside med rejer og asparges
Tarteletter med høns i asparges
Røget landskinke med melonsalat og sprøde salater
Hjemmebagt brød og smør

Ovnbagt skinke glaseret med honning
Langtidsstegt kalveculotte
Orangemarineret svinekam
Rødvinssovs
Flødekartofler
Smørristede små kartofler
Broccoli salat med bacon, ristede solsikkekerner og rødløg
Salatfad med krydderurtdressing

Saftig chokoladecake med hindbær coulis og sprøde hasselnødde twill
Marinerede frugter med syrlig karamelcreme

Pris pr person kr. 295,-

Buffet 4

Hjemmerøget laks med luftig kørvelcreme og langtidsbagte blommetomater
Torske terrine med nori-tang dertil marinerede urter og små salater
Skindstegt bryst af majskeylling med bacon og karrydressing
Hjemmebagt brød og smør

Rosastegt oksefilet
Langtidsstegt rødvinsmarineret nakkesteg
Kalkunbryst fyldt med oste-urtecreme
Kalvesky-sauce
Kartofler i både tilsmagt med oregano
Grøntsagstærter
Honning-sesambagte rodfrugter
Tomatsalat med feta, oliven og rødløg
Pastasalat med persillepesto og sprød parmesan kiks

Brie med druer, sylt og sprødt
Fragilitet roulade med appelsin og chokoladecreme
Marinerede frugter med syrlig karamelcreme

Pris pr person kr. 325,-