



# SELSKABSMENUER

**2-retters** (forret + hovedret eller hovedret + dessert) ..... **285 kr.**

**3-retters** (forret + hovedret + dessert) ..... **385 kr.**

**Buffet** ..... **435 kr.**

- Forret (på buffet eller anrettet)
- Hovedret (bestående af 2 varme retter (kød eller vegetar) og 2 slags salat, brød og smør)
- Dessert (på buffet eller anrettet)

Der bestilles samme menu til hele selskabet, dog tages hensyn til vegetarer og allergikere.

**Lokaleleje** ..... **3000 kr.**



## Forretter

Koldrøget laks med fynsk røgeost creme, agurk og krydderurter og sprødt rugbrød.

Iskold melonsuppe med parmaskinke

Rimet torsk med cremet perlebyg, musling fume og krydderurter og løg aske

Sprød brød-crouton med gratineret gedeost, honning, syltede løg brøndkarse

Varm røget laks med peberrodscreme og karse

Carpaccio med parmesan og olivenolie

Tærte, vegetarisk

Citrus-ceviche på helleflynder med agurk, krydderurter, løgask og sprødt rugbrød

Gazpacho

## Hovedret

Grillet hopballe-mølle kylling bryst, kartofler, grillet spidskål syltede løg og hønse sauce

Kalvetykstek med forårets svampe, brændte nye løg og brøndkarse. Små kartofler med urter og trøffelsauce

Langtidsstegt oksecuvette fra Grambogaard med forårets svampe, små stegte kartofler og brændte nye løg og brøndkarse.

Rosastegt kalvefilet fra Grambogaard med rodfrugter, rødvin/portvinssauce og stegte kartofler ..... +25kr./person

Farseret kyllingebryst fra Hopballe-mølle, pomme Anna, spinat soufflé og hønse-blanquette ..... + 25 kr./person

Beef Wellington, pomme Anna, spinat soufflé, rodfrugter og sauce Madeira. ....+40 kr./person

Bagte laks med ananas chili jam, grillet kål og kartofler

## Vilkår

Alle menuer og priser er fastsat ud fra et minimum på 20 couverte. Børn under 2 år - gratis. Børn under 12 år - 1/2 pris. Endeligt antal couverte bekræftes minimum en uge før afholdelse, derefter afregnes for det aftalte antal uanset fremmøde. Inkluderet i lokaleleje er opdækning, inklusive service, duge, lys og servietter, samt servering. Blomster og ekstra opdækning efter aftale. Brunch og frokostarrangementer er berammet til 4 timer, medmindre andet aftales. Aftenarrangementer er berammet til 7 timer. Hvis yderligere timer ønskes, faktureres 750 kr. pr. påbegyndt time. Depositum til lokaleleje (3000 kr.) betales senest 8 dage efter booking. Depositum refunderes ikke ved aflysning senere end 4 uger før arrangementet. Alle angivne priser er inklusive moms.

For booking eller mere information kontakt André (tlf. 30290670) Rikke (tlf. 24635125) kombuis@kombuis.dk

## Salater

Garden salat med grønne asparges tomat, agurk, oliven og feta

Sommer kartoffelsalat med røgeost, radiser, agurk og ristede kerner

Grillede grøntsager – peberfrugt, squash og aubergine med gomadressing

Perlebyg med majs og pesto og ristede kerner

Kartoffelsalat med purløg, radiser og ristede kerner

## Dessert

Pavlova med bær, vanilje Cream og mynte

Chokolademousse med krystalliseret hvid chokolade salt karamel og mandel crumble

Rabarbercrumble med krystalliseret hvid chokolade og marengs

Æblecrumble med creme fraiche

Chokoladecake med bærkompot

Citron fromage med mandel crumble

Cheesecake

## Oste

Danske, franske og italienske oste, kompot og hjemmelavet brød

**Børn** 65 kr. (< 12 år)

Fiskefrikadeller med remoulade og ristede kartofler

Fiskefilet med remoulade og agurkesalat

## Oksekøds-lasagne

Pasta men kødsauce

Sliders af sesam-bolle med oksekød, tomat og agurk

Fritter

**Reception** ..... 85 kr./person

Agurk med røgeost og kørvel

Mini-tærte med løg og ost

Vandbakkelse med laks og citron

Sprød tærte med tomat, kartofler og urter

Små snackpølser

Hummus med grøntsager

**Natmad** ..... 50 kr./person

Bao buns med barbecue pulled pork, hoisin sauce, agurk, ristede løg og thai basilikum

Hotdogs med pølser fra Grambogaard, agurkesalat og ristede løg

Sliders af sesam-bolle med oksekød, tomat og agurk

Charcuteri med hjemmebagt brød

## Drikkevarer

Husets vin (rød eller hvid) ..... 185 kr.  
Øvrige vin efter aftale

Crément ..... 225 kr.

Øl (flaske) ..... 25 kr.

Sodavand ..... 24 kr.

Avec (2 cl.) ..... 45 kr.

Kaffe (kande) ..... 60 kr.