

SELSKABS MENUKORT



FORR ETTER

Ananasskive med hønsesalat og flutes	kr.52,-
Muslingeskal med fiskefilet, rejer, asparges og hummersauce	kr.68,-
Kogt laks med butterdejssnitte og sauce hollandaise	kr.72,-
½ røget ørred med flødestuvet spinat, røræg, flutes og smør	kr.68,-
Ferskrøget laks med flødestuvet spinat, røræg, flutes og smør	kr.68,-
1 stk. franskbrød med gravad laks og sennepsdressing	kr.64,-
Rejecocktail med flutes og smør	kr.68,-
Laks indbagt i butterdej med sauce hollandaise	kr.78,-
Dampet rødtungefilet med urter, krebs og sauce vin blanc	kr.98,-
Stjernes kud	kr.78,-
½ grapefrugt med hummerhaler, dressing og flutes	kr.88,-
Capaccio tynde skiver af kalvekød på ruculasalat brød og smør	kr.72,-
2 tarteletter med høns i asparges	kr.52,-
Røget dyrekølle på salatbund med tranebær, svampe, dressing, flutes og smør	kr.72,-
Laksepaté på salatbund med dressing, flutes og smør	kr.58,-
Laksesymfoni (ferskrøget, paté, og indbagt) på salatbund med dressing og flutes	kr.85,-
Klar suppe med boller og flutes	kr.52,-
Aspargessuppe med kødboller og flutes	kr.58,-
Flødelegeret champignonsuppe med flutes	kr.60,-
Flødelegeret hummersuppe med flutes	kr.82,-
Flødelegeret fiskesuppe med urter, safran og flutes	kr.85,-

FORRETTER

SELSKABS MENUKORT



Hotel Nygaard

HOVEDRETTER

Dyrekølle med ½ æbler, tyttebær, waldorfsalat, hvide og brune kartofler og flødesauce	kr.168,-
Rosastegt kalvefilet med friske grøntsager, grill tomat, kartoffelkroetter og whiskysauce	kr.178,-
Rosastegt oksemørbrad med grøntsager, salat, pommes rissolles og sauce bearnaise	kr.178,-
Svinekam med ½ æbler, svesker, hvide og brune kartofler og skysauce	kr.129,-
Sukkerglasseret hamburgerryg med grøntsager, hvide kartofler og aspargessauce	kr.118,-
Farseret kalkun med ½ æbler, waldorfsalat, tyttebær, hvide og brune kartofler og flødesauce	kr.129,-
Lammekølle Provenciale med hvidløg, råstegte kartofler, grøntsager og skysauce	kr.152,-
Helstegt oksehøjreb med bagte kartofler, grøntsager og sauce bordelaise	kr.168,-
Gammeldags oksesteg med grøntsager, tyttebær, hvide kartofler, glaserede perleløg og skysauce	kr.138,-
Dyreryg med ½ æbler, waldorfsalat, hvide og brune kartofler, tyttebær og flødesauce	kr.218,-
Gammeldags sprødstegt and med ½ æbler, rødkål, hvide og brune kartofler og skysauce	kr.168,-
Sprængt glaseret and med flødepeberrod, grøntsager, hvide kartofler og smørsauce	kr.188,-
½ moseand med ½ æbler, waldorfsalat, tyttebær, hvide og brune kartofler og flødesauce(sæson)	kr.178,-
Kalvesteg, stegt som vildt med ½ æbler, tyttebær, waldorfsalat, hvide og brune kartofler og flødesauce	kr.139,-

HOVEDRETTER

SELSKABS MENUKORT



DESSERTER

Vanilleis med frugtsalat	kr.56,-
Fløderand med frugtsalat	kr.56,-
Romfromage med kirsebærsauce	kr.58,-
Citronfromage med flødeskum	kr.56,-
Pære med is og chokoladesauce	kr.58,-
Frisk frugtsalat med råcreme	kr.58,-
Chokoladeskal med frugtsalat og vanilleis	kr.58,-
½ ananas med is, frugt og marcipanlæg	kr.62,-
Pistacieisrand med chokoladeovertrukne pærer	kr.64,-
Islagkage med frugtsauce af skovbær	kr.59,-
Pernodflamberede figner med blød iscreme	kr.68,-
Rubinsteinkage	kr.68,-
Mandelrand med frisk frugtsalat og iscreme	kr.72,-
Frugttærte med cremefraiche	kr.48,-
Nøddekurv med is og frugt	kr.58,-

DESSERTER

SELSKABS MENUKORT



NATMAD

Klar suppe med boller og flutes	kr. 52,-
Løgsuppe med flutes	kr. 56,-
3 snitter med pålæg og kaffe / the	kr. 95,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat, salat og brød	kr. 58,-
Skipperlobescoves med rødbeder og rugbrød	kr. 58,-
Forloren skildpadde med halve æg, sherry og flutes	kr. 58,-
Pølsebord med salater	kr. 68,-
Ostebord med kiks og druer	kr. 68,-
Æggekage med bacon, purløg og rugbrød	kr. 58,-

NATMAD

SELSKABS MENUKORT



BRUNCH BUFFET

(min. 30 voksencouverter)

Lakseruller, pålæg, æg, bacon, pølser, leverpostej,
3 slags ost, frisk frugt og pandekager.
Kaffe/the og juice.

kr. 168,-

BUFFET

(min. 30 voksencouverter)

Hel kogt laks, mayonnaise, røget ørred med varm røræg, røget dyrekølle på salatbund med svampe og bær, glaseret bayonneskinke, lammekølle farseret kalkunbryst, hertil salatbord med dressinger, saucer og 3 slags kartofler ostebord med frisk frugt, kiks og smør.

kr. 278,-

KOLDT BORD SOM BUFFET

(min. 30 voksencouverter)

3 slags sild med karrysalat, rejer laks, varm fiskefilet, tarteletter,
5 lune retter med tilbehør, frisk frugt, ostepanretning med kiks, brød, smør.

kr. 278,-

BUFFET

SELSKABS MENUKORT



PLATTE 1

Marineret sild med karrysalat, æg med rejer og mayonnaise, flæskesteg med rødkål, fiskefilet med remoulade, frikadeller med kold kartoffelsalat, leverpostej med bacon og champignons, ost med druer brød og smør.

kr. 168,-

Kan også serveres som buffet kr. 198,-

PLATTE 2

Varm røget laks med urtedressing, røget dyrekølle med svampe og bær melon m/ lufttørret skinke, kalvemørbrad med ,svampesauce, grønsagstærte, mixed salat ,oste med kiks og druer, brød og smør.

kr. 198,-

Kan også serveres som buffet kr. 218,-

PLATTER

SELSKABS MENUKORT



RECEPTIONER

Pindemadder, pr. stk.	kr. 12,-
Luxus pindemadder, pr. stk.	kr. 16,-
Glaseret Bayonneskinke med kold kartoffelsalat, mixed salat, dressing og flutes	kr.118,-
Glaseret bayonneskinke, helstegt oksehøjreb, 3 salater, 3 slags kartofler og dressing	kr.168,-
Luxus canapeer, pr. stk.	kr. 32,-
Lune frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 68,-
Oste- eller pølsebord, min. 20 voksencouverter	kr. 96,-
Oste- og pølsebord, min. 20 voksencouverter	kr.118,-

RECEPTIONER