

# VELKOMMEN I

## JERSIE FORSAMLINGSHUS

Tak for Deres henvendelse.

Hermed vedlægges 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, er vi altid meget imødekommende.

Vi tilbyder helaftensarrangementer, enten som frokost eller aften, til fast pris, hvor vi sørger for borddækning, blomsterdekorationer, velkomstdrink, menu efter Deres valg, vine ad libitum, kaffe med cognac og likør, fri bar med øl vand og vin samt natmad efter eget valg. Dit helaftensarrangement kan også afregnes efter forbrug.

Frokost arrangement speciel tilbud fra søndag til torsdag  
Brunch arrangement tilbydes alle ugens dage

For børn under 12 år, beregnes ½ pris samt under 3 år uden beregning

**Alle arr. og fester er eks. lokaleleje og serveringspersonale**

At holde fest i det over 123 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"

Vi glæder os til at byde Dem og Deres gæster velkommen i Jersie Forsamlingshus.

**DETTE MENUSÆT ER GÆLDENDE TIL 31 JANUAR 2023**

Venlig hilsen  
Winie og Johnni

*Jersie Forsamlingshus*  
*Ndr. Byvej 4, Jersie, 2680 Solrød Strand*  
*Tlf.: 56 16 93 32*  
*Email: [info@jersieforsamlingshus.com](mailto:info@jersieforsamlingshus.com)*  
*[www.jersieforsamlingshus.com](http://www.jersieforsamlingshus.com)*  
*like us på facebook*

## **Helaftensarrangement: ( 8/9 timer. alle dage, frokost og aften )**

Velkomstdrink efter eget valg

3 retters menu eller buffet efter eget valg

Husets vine og dessertvin ad libitum

Kaffe/ te med cognac/likør/bailey, småkager

Fri bar med fadøl, sodavand og vin

Natmad efter eget valg

I alt, inkl. levende lys, hvide stof duge, isvand,  
servietter efter eget valg  
samt blomsterdekorationer

pr. cov. kr. 660,00

Helaftensarrangement, inkl. spiritus og snacks på bordene

pr. cov. kr. 725,00

## **Frokostarrangement: ( 6 timer. Søndag til torsdag tilbud )**

Velkomstdrink: mousserende vin eller korr

Forret: Varmrøget laks på salat, rejer, dressing brød og smør

Buffet: 2 Grønne salater  
Tarteletter med høns i asparges  
3 lune retter. Altid 2 helstegt kød  
Kartofler og sauce  
Ostebrædt og frugt  
Friskbagt brød og smør

På buffet: kaffe/ te med tærte  
+ en avec til kaffen

I alt, inkl. levende lys, hvide stof duge, blomstervaser,  
valgfri servietter samt husets vine, fadøl og sodavand  
ad libitum

pr. cov. kr. 410,00

## **Kolde og varme forretter:**

Fiske tallerken:

Bagt torsk anrettet på safrancreme

Lakserillette med pærersalat

Rejer og krebs i hummersauce indbagt i filodej kr. 75,00

Torsk bagt med spansk bacon anrettet på urtefløde ( lun ) kr. 62,00

Lille antipasta tallerken 3 ting, koldt og lunt kr. 63,00

Butterdejsskal med spinat, dampet og stegt rødspættefilet, rejer og krebs i hummersauce kr. 65,00

Rejecocktail " den traditionelle " kr. 63,00

Store rejer på risotto med fennikel og kammusling kr. 70,00

Laksetallerken med hvidvinspocheret laks og varmrøget laks på salat med to dressinger kr. 64,00

Varmrøget laks på spinatsalat med fetaost og pinjekerner kr. 65,00

Laksetatar ( kogt og røget ), på rødløgskompot kr. 60,00

Skiver af honningstegt kyllingebryst Anrettet på vildtsalat kr. 55,00

Andelår rillette på salat med hindbær vinagrette, bær, rugbrøds chips kr. 55,00

Hummersuppe tilsmagt med cognac og fløde kr. 68,00

Kartoffelsuppe med baconern kr. 44,00

### ***Ovenstående forretter medfølger friskbagt brød***

Tarteletter med høns i asparges kr. 53,00

## **Børnemenü:**

Nuggets, frikadeller, fiskefilet, røde pølser, kyllingelår + pomfritter ( der vælges 2 ) kr. 45,00

## Hovedretter:

Helstegt oksemørbrad med stegte kartoffelbåde, stegte svampe og grøntsager samt pebersauce	kr.	185,00
Oksehøjrebsfilet med krølfedt, råstegte kartofler, baconbagte bønner, grøntsager og bearnaisesauce	kr.	170,00
Gammeldavs oksesteg med glaserede løg, hvide kartofler, agurkesalat, gelé og skysovs	kr.	150,00
Kalvemørbrad med kartoffelkage, grøntsager og svampesauce	kr.	185,00
Tournedos med store stegte kartofler, grøntsager og sauce bernaise	kr.	185,00
Kalvefilet med grøntsager, små ovnbagte kartofler og kalveskysauce	kr.	170,00
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, hvide og ristede kartofler samt god flødesauce	kr.	155,00
Kronhjortfilet, ”den traditionelle med vildtflødesauce og garniture”	kr.	195,00
Kronhjortfilet, årstidens grøntsager og pebersky	kr.	195,00
Sesamstegt kyllingebryst med rodfrugter og kartofler, kålsalat og estragonsauce	kr.	140,00
Sprængt andebryst med grøntsager, kartofler, peberrodssauce	kr.	140,00
Kamsteg med grøntsager, ristede kartofler og rødvinssauce	kr.	155,00
Gammeldags flæskesteg med det hele	kr.	155,00

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

## Buffet nr.1

Forret: Valgfri forret

Hvidvinspocheret laks på salat, rejer og dressing

Salat med skiver af kyllingebryst, tranebær, kerner, hertil mild karry dressing

Kålsalat med æbler og youghurtdressing

Tomatsalat

Us okse cyvette fra kødkvæg med flødekartofler og pebersauce

Græske deller med tatzikki

Kamsteg med stegte citronpeber kartofler

Ostefad med druer. Kage og frugtfad

Hjemmebagt brød og smør

kr. 250,00

## Buffet nr.2

Forret: Valgfri forret

Lun varmrøget laks på spinat salat med pesto

Mexicansk tomatsalat

Pluksalat med mango, nødder og tranebær

Brocollitærte med rødløg

Bitox ( deller i rød kraftig sauce med bacon )

Helstegt Kalvefilet med citronkartofler og rødvinssauce

Kyllingelår brasseret med chorizzopølse og peberfrugt

Khalua fromage, og frugtfad

Hjemmebagt brød og smør

kr. 240,00

## Koldt bord:

3 slags sild med løg og dild ( på bordene med brød og smør )

½ æg med rejer

Fiskefilet med citron og hjem.rørt remoulade

Røget laks og gravad laks med rævesovs

Frikadeller med kartoffelsalat og surt

Lun leverpostej, champignon og bacon

Tarteletter med høns i asparges

Mørbradbøf med champignon a la crème

Ribbensteg med hjem. lavet rødkål

Ostefad med druer, selleri

Friskbagt rugbrød, franskbrød, kiks, smør og fedt

kr. 245,00

## **Italiensk buffet:**

Forret: ( vores forslag )

Oste gratineret squash med oksekød og honning, chorizzosnegel,  
italiensk pølser med oliven, soltørret tomater og pesto

Buffet:

Lakselasagne

Roucula salat med stegt bacon og kerner

Italiensk tomatsalat med cherrytomater og basilikum

Carpaccio af kalvesteg med tun dressing

Ovnbagte grøntsager med choriccopølse og parmesanost

Risotto med skovsvampe

Lam stegt med hvidløg og tomatpesto

Økologisk pasta i gorgonzola sauce

Svinekam stegt med honning, hertil store stegte rosmarin kartofler

Hjemmebagt brød med smør

Tre slags italiensk ost og frugtfad

Tiramisu

kr. 250,00

## **Carvery:**

Forret:

Valgfri forret

Buffet:

Lammekølle stegt med tomatpesto, helstegt usa okse cyvette fra kødkvæg

Italiensk svinekam, chilli marineret kyllingebryst

Kålsalat med æbler og youghurtdressing, Pluksalat med mango, nødder og selleri,

Italiensk tomatsalat med cherrytomater og basilikum

Stegte kartofler. Flødekartofler og rødvinssauce

Hjemmebagt brød og smør

Ostefad med druer, kage og frugtfad

kr. 265,00

## Mellemretter:

Champagnesorbet med indbagt krydderurt	kr.	30,00
Agurkesorbet	kr.	30,00
Indbagt Bress bleu med krydderurtecreme	kr.	30,00

## Desserter:

Chokoladecake med vaniljeis og frugt	kr.	58,00
Nøddekurv med fire slags is, bærpuré	kr.	58,00
½ melon med frisk frugtsalat og sorbet, eller is	kr.	47,00
Rubinsteinkage med profiterroles	kr.	45,00
Khaluafromage, eller citronfromage	kr.	45,00
Blødende chokoladecake med frugtpuré og vaniljeis	kr.	49,00
Italiensk islagkage med frugtsalat	kr.	58,00
Desserttallerken med kage, is, sorbet, og frugt	kr.	57,00
Hvid og mørk chokoladecake, pannacotta og vaniljeis	kr.	56,00

## Natmad:

Ungarsk gullaschsuppe, flute	kr.	49,00
Aspargessuppe, flute	kr.	46,00
Tarteletter med høns i asparges	kr.	57,00
Biksemad med rugbrød og rødbeder	kr.	49,00
Pølsebord med forskellige pølser, paté og brieost	kr.	62,00
Æggekage med rugbrød og purløg	kr.	47,00
Ribbenstegsburger "byg selv"	kr.	56,00
Ristede pølser med det hele	kr.	53,00
Lun leverpostej, ribbensteg, brie ost, brød og smør	kr.	55,00
Ostebræt med druer, kiks og friskbagt flute	kr.	47,00
Gammeldaws bøfsandwich "byg selv"	kr.	49,00
Lasagne med grønsalat og flute	kr.	46,00

## Diverse tilkøb: ( pr. cov. )

Frugtfad	kr.	20,00
Snacks til velkomst og baren	kr.	20,00
Fyldte chokolader og kransekage	kr.	35,00

## Brunch nr. 1

4 slags pålæg med tilbehør  
Røget laks med asparges  
Tomatsalat med oliven og basilikum  
Røræg, Bacon, Cocktailpølser  
Ristede kartofler, Pandekager  
Diverse tilbehør

Ostefad med druer  
Frisk frugt  
3 slags hjemmebagt brød  
Mini wienerbrød / mini thebirkes  
2 slags juice  
Kaffe / te

kr. 155,00

## Brunch nr. 2

4 slags pålæg med tilbehør  
Røget laks med asparges  
Tomatsalat med oliven og basilikum

Røræg, Bacon, Cocktailpølser  
Ristede kartofler, Pandekager  
Lun leverpostej med champignon  
Grøntsagstærte  
Diverse tilbehør

Ostefad med druer  
Græsk yoghurt med musli  
Frisk frugt  
3 slags hjemmebagt brød  
Friskbagt mini crossaint  
Mini wienerbrød / mini thebirkes  
2 slags juice  
Kaffe / te

kr. 185,00

Mousserende vin med appelsinjuice

kr. 29,00

Vaser med blomster er inkl. i brunch arr.



## Velkomstdrink (inkl. i helaftens arr.):

Kirr	kr.	28,00
Mousserende vin, brut	kr.	29,00
Mousserende vin, demi sec	kr.	29,00
Mousserende vin, rose	kr.	29,00
Aparol Spritz	kr.	32,00
Tequila sunrise	kr.	32,00
Husets vine, fadøl, sodavand	kr.	34,00

## Hvidvine:

Hillgrove Creek Chardonnay, Australien (inkl. i helaftens arr.)	kr.	115,00
Chiaro di Luna Pinot Grigio / Catarratte, Italien	kr.	130,00
Leopard´s Leap, Chenin Blanc, Sydafrika	kr.	140,00
Weingut Nik Weis Urban Riesling, Mosel, Tyskland	kr.	150,00

## Rødvine:

Riders Hill, Shiraz, Australien (inkl. i helaftens arr.)	kr.	115,00
Casa De giulietta, Appassimento Italien	kr.	130,00
Stone Peak, Zinfandel, Usa	kr.	135,00
Leopard`s Leap, Cabernet Sauvignon/merlot, Sydafrika	kr.	145,00
Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien	kr.	160,00
Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Italiensk	kr.	215,00

## Diverse andre drikkevarer:

Moscatel / Portvin ( <b>inkl. i helaftens arr.</b> )	kr.	32,00
Cognac/likør/bailey ( <b>inkl. i helaftens arr.</b> )	kr.	35,00
Spiritus ( <b>inkl. i stor helaftens arr.</b> )	kr.	25,00
Øl ( <b>inkl. i helaftens arr.</b> )	kr.	25,00
Sodavand ( <b>inkl. i helaftens arr.</b> )	kr.	23,00
Kaffe/te ad libitum, småkager ( <b>inkl. i helaftens arr.</b> )	kr.	22,00

Lokalelejen er pr. 1 Februar 2018: kr. 1900,00

inkl. opstilling, isvand, rengøring

**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 31 januar 2023**

Der tages forbehold for væsentlige og uforudsete råvareprisstigninger

