

VELKOMMEN I JERSIE FORSAMLINGSBUS

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 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.

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 119 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 2019

Venlig hilsen
Winie og Johnni

*Jersie Forsamlingshus
Ndr. Byvej 4, Jersie, 2680 Solrød Strand
Tlf.: 56 16 93 32
Email: info@jersieforsamlingshus.com
www.jersieforsamlingshus.com*

Helaftensarrangement: (8/9 timer. alle dage)

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. 595,00

Helaftensarrangement, inkl. spiritus og snacks på bordene

pr. cov. kr. 645,00

Ekstra på baren: Forskellige cidere mm

pr. cov. kr. 35,00

Frokostarrangement: (6 timer. Søndag til torsdag)

Velkomstdrink: mousserende vin eller korr

Buffet: 2 kolde retter. Altid 1 fisk som lille forret med brød og smør

2 salater

3 lune retter. Altid 1 helstegt kød

Kartofler og sauce

Ostebrædt og frugt

Friskbagt brød og smør

På buffet: kaffe/ te med tærte

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

pr. cov. kr. 355,00

Kolde og varme forretter:

Fiske tallerken:

Bagt torsk anrettet på safrancreme

Lakserillette med pærersalat

Rejer og krebs i hummersauce indbagt i filodej kr. 70,00

Torsk bagt med spansk bacon anrettet på urtefløde (lun) kr. 57,00

Lille antipasta tallerken 4 ting, koldt og lunt kr. 63,00

Rejecocktail " den traditionelle " kr. 63,00

Rødtungecocotte med rejer, lakserogn og urtedreeseing kr. 70,00

Laksetallerken med hvidvinspocheret laks og varmrøget laks på salat med to dressinger kr. 63,00

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

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

Hummersuppe tilsmagt med cognac og fløde kr. 68,00

Kartoffelsuppe med bacontern kr. 44,00

Ovenstående forretter medfølger friskbagt brød

Tarteletter med høns i asparges kr. 49,00

Voulevent med kylling og skovsvampe i kraftig sauce kr. 55,00

Børnemenü:

Kyllingenuggets, frikadeller med fritter

Pasta med kødsauce

Fiskefilet med fritter

Hovedretter:

Helstegt oksemørbrad med stegte kartofelbåde, stegte svampe og grøntsager samt pebersauce	kr.	175,00
Oksehøjrebsfilet med krølfedt, råstegte kartofler, baconbagte bønner, grøntsager og bearnaisesauce	kr.	155,00
Gammeldavs oksesteg med glaserede løg, hvide kartofler, agurkesalat, gelé og skysovs	kr.	142,00
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.	158,00
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, hvide og ristede kartofler samt god flødesauce	kr.	145,00
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.	135,00
Sprængt andebryst med grøntsager, kartofler, peberrodssauce	kr.	132,00
Kamsteg med grøntsager, ristede kartofler og rødvinssauce	kr.	135,00
Gammeldags flæskesteg med det hele	kr.	135,00

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

Buffet nr.1

Forret: Valgfri forret

Lakselasagne med spinat-mascarpone

Skiver af kyllingebryst på salat med dressing

Kålsalat med æbler og youghurtdressing

Grøn salat efter årstiden

Us okse cyvette fra kødkvæg med flødekartofler og pebersauce

Græske deller med tatzikki

Kamsteg med stegte kartofler

Ostefad med druer. Kage og frugtfad

Hjemmebagt brød og smør

kr. 225,00

Buffet nr.2

Forret: Valgfri forret

Varmrøget laks på salat med dressing

Traditionel græsk salat

Grønsalat med quinoa, grillet artiskok og avocado

Grøntsagstærte

Oksekøds boller i tomat med grøntsager

Helstegt Kalvefilet med citronkartofler og rødvinssauce

Kyllingelår braseret med chorizzopølse og rødøg

Ostefad med druer. Kage og frugtfad

Hjemmebagt brød og smør

kr. 225,00

Koldt bord:

To slags sild med løg og dild

½ æg med rejer

Fiskefilet med citron og remoulade

Røget laks med lun røræg

Frikadeller med surt

Lun leverpostej, champignon og bacon

Tarteletter med høns i asparges

Mørbradbøf med champignon a la crème

Flæskesteg med rødkål

Ostefad med druer, selleri og kiks

Friskbagt rugbrød, franskbrød, kiks, smør og fedt

kr. 225,00

Italiensk buffet:

Forret:

Stegt aubergine med torsk og cherrytomat
oste gratineret squash med oksekød og honning, chorizzosnegel,
italiensk pølse med oliven, soltørret tomater og pesto

Buffet:

Lakselasagne

Mizuna salat med bacon og kerner

Sprød salat med, radicchio, frisee salat og pærer

Carpaccio af kalvesteg med tun dressing

Ovnbagte grøntsager med salsiocce pølse og parmesan

Risotto med svampe

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. 240,00

Carvery:

Forret:

Valgfri forret

Buffet:

Lammekølle stegt med tomatpesto, helstegt usa okse cyvette fra kødkvæg

Italiensk svinekam, chilli marineret kyllingebryst

Tomat salat, kål salat med æble og yoghurt dressing,

Grønsalat med quinoa, grillet artiskok og avocado

Kartoffel både. Flødekartofler og rødvinssauce

Hjemmebagt brød og smør

Ostefad med druer, kage og frugtfad

kr. 250,00

Mellemretter:

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

Desserten:

Chokoladecake med vaniljeis og frugt	kr.	58,00
Nøddekurv med fire slags is, bærpuré	kr.	55,00
½ melon med frisk frugtsalat og sorbet, eller is	kr.	47,00
Rubinsteinkage med profiteroles	kr.	43,00
Khalaufromage, eller citronfromage	kr.	41,00
Blødende chokoladecake med frugtpuré og vaniljeis	kr.	46,00
Italiensk islagkage med frugtsalat	kr.	55,00
Desserttallerken med kage, is, sorbet, og frugt	kr.	57,00
Hvid og mørk chokoladecake, pannacotta og vaniljeis	kr.	55,00

Natmad:

Ungarsk gullaschsuppe, flute	kr.	47,00
Aspargessuppe, flute	kr.	44,00
Tarteletter med høns i asparges	kr.	55,00
Biksemad med rugbrød og rødbeder	kr.	45,00
Pølsebord med forskellige pølser, paté og brieost	kr.	58,00
Æggekage med rugbrød og purløg	kr.	45,00
Ribbenstegsburger "byg selv"	kr.	45,00
Ristede pølser og røde pølser med det hele	kr.	49,00
Lun leverpostej, ribbensteg, brie ost, brød og smør	kr.	46,00
Ostebræt med druer, kiks og friskbagt flute	kr.	47,00
Gammeldaws bøfsandwich "byg selv"	kr.	45,00
Lasagne med grønsalat og flute	kr.	46,00

Diverse tilkøb: (pr. cov.)

Frugtfad	kr.	15,00
Snacks til velkomst og baren	kr.	18,00
Fyldte chokolader og nøddehorn	kr.	30,00

Brunch nr. 1

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

3 slags ost
Frisk frugt
3 slags hjemmebagt brød
Mini wienerbrød
2 slags juice
Kaffe / te

kr. 145,00

Brunch nr. 2

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

Røræg, Bacon, Cocktailpølser
Pom rosti, Pandekager
Lun leverpostej
grøntsagstærte
Diverse tilbehør

3 slags ost
Græsk yoghurt med musli
Frisk frugt
3 slags hjemmebagt brød
Friskbagt crossaint
Mini wienerbrød
2 slags juice
Kaffe / te

kr. 175,00

Mousserende vin med appelsinjuice

kr. 27,00

Blomstervaser er inkl. i brunch arr.

Velkomstdrink (inkl. i helaftens arr.):

Kirr	kr.	27,00
Mousserende vin, brut	kr.	29,00
Mousserende vin, spumante	kr.	28,00
Mousserende, reminger peache	kr.	27,00
Tequila sunrise	kr.	32,00
Husets vine, fadøl, sodavand	kr.	30,00

Hvidvine:

Hillgrove Creek, Chardonnay, Australien (inkl. i helaftens arr.)	kr.	100,00
Raimat, Clamor Blanco, Spanien	kr.	115,00
Chiaro Di Luna, Pinot Grigio, Italien	kr.	125,00
Peter Lehman, Chardonnay, Australien	kr.	135,00

Rødvine:

Hillgrove Creek, Shiraz, Australien (inkl. i helaftens arr.)	kr.	100,00
Anciens Temps, Grenache/merlot, Frankrig	kr.	115,00
Casa De, Giulietta, Appassimento, Italien	kr.	130,00
Stone Peak, Zinfandel, Usa	kr.	135,00

Diverse andre drikkevarer:

Moscatel / Ruby portvin (inkl. i helaftens arr.)	kr.	30,00
Cognac/likør/bailey (inkl. i helaftens arr.)	kr.	30,00
Spiritus (inkl. i stor helaftens arr.)	kr.	25,00
Øl (inkl. i helaftens arr.)	kr.	21,00
Sodavand (inkl. i helaftens arr.)	kr.	19,00
Kaffe/te ad libitum, småkager (inkl. i helaftens arr.)	kr.	20,00

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 2019

Der tages forbehold for væsentlige og uforudsete råvareprisstigninger

