

MAD UD AF HUSET FRA JERSIE FORSAMLINGSHUS

Tak for Deres henvendelse.

Hermed følger vores forslag til mad ud af huset. Vi håber, at forslagene vil falde i Deres smag.

Vi kan sammensætte Deres arrangement, som De ønsker det. Skulle De have andre forslag eller specielle ønsker, er vi altid meget imødekommende.

Alle forretter anrettes efter aftale. Hovedretter og desserter leveres efter Deres ønske. Vi kan eventuelt være behjælpelig med serveringsdamer til at sørge for anretningen af den valgte menu.

Vi glæder os til at levere vores menuer til Dem og Deres gæster

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
www.jersieforsamlingshus.com
like us på facebook*

Forretter:

Lakse tatar (røget og kogt) anrettet på syltede rødløg	kr.	57,00
Hvidvinspocheret laks med rejer, asparges, dild og sauce verte	kr.	60,00
Tun mousse på salat pyntet med rejer og dild	kr.	48,00
Rejecocktail ” den traditionelle ”	kr.	59,00
Varmrøget laks med på salat, dressing	kr.	60,00
Rødtungetimbale med laks og krebs med urtedressing	kr.	65,00
Kyllingebryst med vildtsalat og mild karrydressing	kr.	52,00
Antipasta (på fad a 4/6 cov) Italiensk pølse med garniture, seranoskinke, rejer i hvidløg chorizzo snegel, squash med oksekød med honning og mynte	kr.	65,00
Svampesuppe med citrontimian	kr.	45,00
Hummersuppe tilsmagt med cognac og fløde	kr.	65,00
Kartoffelsuppe med bacontern	kr.	42,00
<i>Til alle ovenstående forretter medfølger brød og smør</i>		
Tarteletter med høns i asparges (3 stk)	kr.	49,00

Hovedretter:

Helstegt oksemørbrad med store stegte kartofler, sæsonens grøntsager og pebersauce	kr.	185,00
Oksehøjrebsfilet med krølfedt, råstegte kartofler, årstidens grøntsager og rødvinssauce	kr.	170,00
Gammeldavs oksesteg med glaserede løg, grøntsager, hvide kartofler, agurkesalat, gelé og skysovs	kr.	155,00
Kalvefilet med grøntsager, små ovnbagte kartofler og kalveskysauce	kr.	163,00
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, hvide og ristede kartofler samt god flødesauce	kr.	158,00
Kalvemørbrad med kartoffelbåde, grøntsager og svampesauce	kr.	185,00
Kronhjortfilet, ”den traditionelle med vildtflødesauce og garniture”	kr.	195,00
Kronhjortfilet, årstidens grøntsager og mild pebersky	kr.	195,00
Kamsteg med grøntsager, ristede kartofler og rødvinssauce	kr.	140,00

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

Buffet: nr. 1

2 slags laks med rejer, asparges, salat og sauce verte
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 kartofler
Ostefad med druer. Kage og frugtfad
Hjemmebagt brød og smør kr. 250,00

Buffet: nr. 2

2 slags laks med rejer, asparges, salat og sauce verte
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 rødløg
Khalua fromage, og frugtfad
Hjemmebagt brød og smør kr. 240,00

Koldt bord:

To slags sild med løg og dild
½ æg med rejer
Fiskefilet med citron og remoulade
2 slags laks på salat med rejer og dressing
Deller med kartoffelsalat
Mørbradbøf med svampe ala creme
Lun leverpostej, champignon og bacon
Tarteletter med høns i asparges
Flæskesteg med rødkål
Ostefad med druer, selleri og kiks
Friskbagt rugbrød, franskbrød, smør og fedt kr. 235,00

Italiensk buffet:

Lakselasagne
Hvidløgsrejer på salat
Roucula salat med stegt bacon og kerner
Italiensk tomatsalat med cherrytomater og basilikum
Carpaccio af kalvesteg med tun dressing
Italiensk djævlekylling med grøntsager i tomat
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. 255,00

Carvery buffet:

Lille rejecocktail eller varmrøget laks med brød og smør

Usa oksecyvette fra kødkvæg, lammekølle med tomatpesto og hvidløg, chilimarineret
kyllingebryst

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

Italiensk tomatsalat med cherrytomater og basilikum

Stegte kartofler, Flødekartofler, rødvinssauce

Osteanretning med druer

Kage med cremefraiche og frugtfad

Hjemmebagt brød og smør

kr. 255,00

Med forret

kr. 290,00

Tapas buffet:

Hvidløgsrejer på salat

Skiver af røget lakseroulade

3 slags italiensk pølse, grillet artiskok, soltomat, hvidløg, og oliven

Squash med oksekød og mynte

Chorizzosnegel (lidt håndtering)

Oksedeller i stærk tomat

Kyllingebryst på spyd med salsa

Porretærte med rødøg

2 x tapas ost med sylt, 2 x friskbagt italiensk brød

Chokoladekage med frugtpure

kr. 215,00

Menu for minimum 30 gæster:

Forretter:

Marineret sild med brød og smør
Snitte med røget eller gravad laks

Hovedretter:

Forloren skildpadde med 2 ½ æg og flute
Skipper lobecoves med rugbrød, rødbeder, purløg og smør

Desserter:

Gammeldavs æblekage med flødeskum
Citronfromage med flødeskum apart

2 retter	kr.	160,00
3 retter	kr.	185,00

Receptionsmenu for minimum 30 gæster:

Dampet laks på salat
Røget lakseruller med asparges
Mini crossaint med salater
Mini sandwich med varieret fyld
Pølser i svøb
Deller
Mini kyllingespyd med tomatsalsa
Mini forårsruller med soya
Ost i bjælker
Små stykker kage

kr. 190,00

Desserter:

Chokoladecake med vaniljeis og bær	kr.	50,00
½ melon med frisk frugtsalat og vanilje is	kr.	55,00
Rubinsteinkage med profiteroles	kr.	45,00
Citronfromage, eller khaluafromage	kr.	45,00
Italiensk islagkage med frisk frugtssalat	kr.	65,00
Hvid chokolade pannacotta med frugt purre	kr.	50,00

Natmad:

Aspargessuppe, brød	kr.	40,00
Ungarnsk gulashsuppe, brød	kr.	40,00
Biksemad med rugbrød og rødbeder	kr.	42,00
Frikadeller med kartoffelsalat, brød og smør	kr.	46,00
4 slags ost med druer, selleri, brød kiks og smør	kr.	45,00

Praktiske oplysninger:

- Minimum 10 kuverter. Endeligt antal 5 dage før arr.
- Vi leverer gratis indenfor 15 kilometers afstand eller efter aftale
Der kan dog være situationer, hvor I selv er nødt til at afhente
Er i under 10 kuverter skal I selv afhente eller vi levere mod kørselsgebyr
- Stegt kød leveres i hele kødstykker - I skærer selv ud (derved opnås den bedste kvalitet) + nogle retter leveres varm i Gryde
- Friskbagt brød leveres som hele brød - I skærer selv ud
- Vi leverer maden på porcelæn og rigtig service. Dette ønskes returneret, vasket og rengjort. I leverer retur dagen efter eller efter aftale
- Kontant betaling ved levering , eller efter aftale
- (vi modtager ikke betalingskort)

Der tages forbehold for væsentlige og uforudsete store råvareprisstigninger
Priser og menukort er gældende til 31 januar 2023