



SELSKABSMENU

KLIK PÅ MENUERNE

INTRO

FORÅRSMENU MARTS - APRIL - MAJ

SOMMERMENU JUNI - JULI - AUGUST

EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

VINTERMENU DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

FESTMENU FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORSLAG TIL HELAFTENSARRANGEMENT

BUFFET FORÅR MARTS - APRIL - MAJ

BUFFET SOMMER JUNI - JULI - AUGUST

BUFFET EFTERÅR SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

BUFFET VINTER DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

EKSKLUSIV BUFFET

TIL DEN STÅENDE RECEPTION

BRUNCH

KAFFE & KAGE

NATMAD

FRI BAR (EFTER MIDDAGEN)

FRI BAR DE LUX (EFTER MIDDAGEN)

DRIKKEVARER

SNACKS



INTRO

Menuerne er delt op efter sæsoner, og der er således givet bud på en menu for såvel forår, sommer, efterår og vinter. Der er også vores spændende 2 eller 3 retters festmenuer, og man kan selvfølgelig også bestille vores 7 retters gourmetmenu til selskaber.

Buffeter og receptioner. Menuerne er også her delt op i sæsoner, men vi sammensætter også gerne noget specielt til Deres arrangement, hvis de ønsker det.

Buffeter serveres ved min. 20 couverter. Selskabsmenuerne serveres ved min. 15 couverter. Menuerne skal blot ses som eksempler, der er utallige andre muligheder. Vi er i stand til at opfylde ethvert ønske indenfor veltilberedt gastronomi.

Øl til maden har vi specialiseret os i. Vi sammensætter gerne en ølmenu til deres arrangement.

Vores vinkælder omspænder et bredt spektrum af europæiske og oversøiske vine, cognac og likører. Således kan De være sikker på, vi finder de ideelle vine i alle prisklasser, til netop Deres fest.

Venlig hilsen

Bryghuset Vendia



FORÅRSMENU

MARTS - APRIL - MAJ

Asparges med löjrom, pocheret vagtelæg og sauce mousseline

*

Stegte kammuslinger på cremet blomkål med muslingesauce

*

Dansk lam på to måder med krydderurter, små nye grønsager og lammesky

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Hvid chokolade panna cotta med eksotisk frugt og sorbet af mango

3 retter kr. 350,-

4 retter kr. 400,-

5 retter kr. 430,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



SOMMERMENU

JUNI - JULI - AUGUST

Dampet helleflynder med jomfruhummer, danske ærter og estragon

*

Terrine af unghane med grønne asparges og kryddermayonaise

*

Nordjysk kalvefilet og braiseret spidsbryst med små grønsager, svampe og kalveglace

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Danske sommerbær og hvid chokolade i flere teksturer med sorbet

3 retter kr. 350,-

4 retter kr. 400,-

5 retter kr. 430,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



EFTERÅRSMENU

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

Bagt torsk med cremet jordskok, Granny Smith æble, bacon og brunet smør

*

Andeterrine med Foie Gras, kvædepuré og endive

*

Dansk krondyr med mild peber, vilde svampe, selleripure og sauce jus

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Chokolademousse "Gran Couva" med kokosis og luftig appelsin

3 retter kr. 350,-

4 retter kr. 400,-

5 retter kr. 430,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



VINTERMENU

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

Potage parmentier med stegt kammusling med croutons og karse

*

Risotto med røget gåsebryst, krydderurtesalat og parmesan

*

Canette (ungand) med jordskok og syltet løg, confit af appelsin, og sauce af hvedeøl

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Chokolade "Manjari" med Amarena kirsebær, sorbet og vanille

3 retter kr. 350,-

4 retter kr. 400,-

5 retter kr. 430,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



FESTMENU

FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORRETTER

Et lille udvalg af fisk og skaldyr fra dagens auktion med friske krydderurter

(Tillæg 30 kr. pr. pers.)

*

Røget laks "Imperial" med små salater, purløgsolie og peberrod

*

Andeterrine med krydderurtesalat, ristede nødder og basilikumcreme

HOVEDRETTER

Nordjysk kalv tilberedt på to måder med sæson grønsager, kalveglace og ristede kartofler

*

Mørbrad og bryst af frilandsgris med ristede svampe og løg, kartofler og sky

*

Bryst af Unghane og confiteret lår med puré af løg, citron og timian sauce

DESSERTER

Hvid chokolade Panna Cotta med sæsonens sorbet og bær

*

Varm chokoladecake med Karamel iscreme og syltede bær

*

Udvalg af husets små desserter - koldt, sødt og blødt

(tillæg 30 kr. pr. pers.)

2 Retter kr. 260,-

3 Retter kr. 300,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



FORSLAG TIL HELAFTENS ARRANGEMENT

HELAFTEN PAKKE MED FESTMENU

Velkomstdrink

*

3 retters festmenu

(vær opmærksom på evt. tillæg)

*

Vin ad libitum under middagen

*

Kaffe og te med sødt

*

Natmad

kr. 695,-

HELAFTEN PAKKE MED SÆSONMENU

Cava med små hjemmelavet snacks

*

3 retters sæsonmenu tilberedt med sæsonens bedste råvarer

*

Udvalgte kvalitetsvine ad libitum under middagen

*

Kaffe og te med hjemmelavet petit four

*

Natmad efter eget valg

kr. 895,-



BUFFET FORÅR

MARTS - APRIL - MAJ

Saltet torsk med stenbiderrogn, rødløg og dild

*

Røget laks med peberrod, radiser og crouton

*

Bagt rødtunge med nye asparges og urte beure blanc

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med grøn peber og citron

*

Unghanebryst med nye porrer og svampe

*

Glaseret spoleben med citron-timian, lun salat, nye kartofler og spinat

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Rabarber med hvid chokoladecreme og vanille

*

Chokoladekage med bær, frugt og mynte

Kr. 350,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET SOMMER

JUNI - JULI - AUGUST

Saltet laks med små salater, ærter og purløg

*

Grønne asparges med vagtelæg og sauce mousseline

*

Rødtunge i hvidvin sauce med spinat og skalotteløg

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Sprængt andebryst med nye gulerødder og peberrod

*

Rosastegt kalveculotte med varm salat af nye kartofler og løvstikke

*

Lammeskank med kantareller og skalotter syltet i øl

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Jordbær med fløde på vores facon

*

Danske sommerbær og lys chokolademousse

Kr. 350,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET EFTERÅR

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

Røget laks med rygeost, rogn og brøndkarse

*

Salat af sæsonens fisk og skaldyr med crouton og vilde urter

*

Andeterrine med æblepuré og timian

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med aromatisk sky og jordkok

*

Confiteret andelår med syltede svampe og løg

*

Spoleben i sauce med peber og terrine på bagte kartofler

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Glaseret butterdej med danske frugter, bær og vanillecreme

*

Chokolademousse med kaffecreme og cocoaønner

Kr. 350,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET VINTER

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

Gratineret vesterhavstorsk i sauce af mild sennep

*

Varmrøget laks med vinterspinat og hønsesky

*

Andeterrine med svesker, portvin og maltbrød

*

Vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Dansk frilandsgris med lun salat af rødkål, rosin og tranebær

*

Glaceret gåsebryst med mild peber, rosmarin og terrine på bagte kartofler

*

Langtidsstegt kalveculotte glaseret med citron og skalotteløg

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Lakrids panna cotta med syltede kirsebær

*

Mørk chokolademousse med orange og kokos

Kr. 350,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



EKSKLUSIV BUFFET

Venø østers med vinaigrette og toast

*

Svensk löjrom med taskekrabbe og agurk

*

Røget laks med dild rogn og mild peberrod

*

Foie Gras mousse med madeira og malt

*

Helstegt havtaske med friske krydderurter og ragout af skaldyr

*

Ovnbagt vesterhavsfisk på urter med hvidvin og muslinger

*

Braiseret kalveskank i svampesauce og kartoffelpuré med trøffel

*

Lammekrone med små grønsager og confiteret løg

*

Oksemørbrad med svampe og timiansauce

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

3 små desserter

Kr. 435,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



TIL DEN STÅENDE RECEPTION

VI ANBEFALER MIN. 3 SLAGS

Østers med vinaigrette og melba - kr. 25,-

*

Blinis med rødløg, rogn og syrnet fløde - kr. 35,-

*

Røget laks med dildcreme på grov toast - kr. 30

*

Tun med vagnetlæg og kapers - kr. 25,-

*

Terrin af Foie Gras på ristet toast med æble - kr. 30,-

*

Røget andebryst med æble - kr. 35,-

*

Skagenskinke og melon - kr. 30,-

Andepate med pickles - kr. 25,-

*

Små krydderurte-frikadeller med surt - kr. 28,-

*

Sortiment af faste oste - kr. 38,-

*

Fylt chokolade - kr. 25,-

*

Mandelfinancier med appelsin - kr. 28,-

*

Mocca-chokoladekage - kr. 22,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BRUNCH

Røget laks med citruscreme

*

Røræg med bacon og brunchpølser

*

Kyllingesalat med karry

*

Udvalg af europæiske pølser

*

Europæiske oste

*

Yoghurt med akaciehonning og müsli

*

Skåret frugt

*

Amerikanske pandekager med sirup

*

Croissanter

*

Sortiment af marmelader

*

Variationer af brød og rugbrød

*

Kaffe, te og friskpresset juice

Kr. 225,-



KAFFE OG KAGE

Kaffe eller the

Kr. 30,-

*

Varm chokolade med flødeskum

Kr. 35,-

*

Lagkage

Kr. 35,-

*

Hjemmelavede chokolader

Kr. 35,-

*

Hjemmebagt kransekage

Kr. 25,-



NATMAD

Canapé 3 slags

Kr. 65,-

*

Mulligatawny karrysuppe med hønsekød og ris

Kr. 65,-

*

Ølpølser med varm kartoffelsalat

Kr. 65,-

*

Lobescoves med rugbrød, purløg og rødbeder

Kr. 70,-

*

Grønsagstærter med serranoskine, salat og dressinger

Kr. 85,-

*

Pølse- og ostebord med specialiteter fra Danmark og resten af Europa

Kr. 110,-



FRI BAR, FRI BAR DE LUX & DRIKKEVARER

FRI BAR - EFTER MIDDAGEN

2 ½ time: Øl, vin og vand

Kr. 200,- pr. kuvert

FRI BAR DE LUX - EFTER MIDDAGEN

2 ½ time: Øl, vin, vand og gængse mærker spiritus

Kr. 300,- pr. kuvert

DRIKKEVARER

Aperitif pr. glas fra kr. 55,-

*

Hvidvin pr. flaske fra kr. 165,-

*

Rødvin pr. flaske fra kr. 195,-

*

Dessertvin pr. glas fra kr. 35,-

*

Cognac, likør etc. (3 cl) fra kr. 40,-

*

Husets Øl pr. 30 cl. - kr. 35,-

*

Sodavand 25 cl. - kr. 30,-

*

Kaffe/ The - kr. 30,-



SNACKS

Saltmandler - kr. 18,-

*

3 slags snacks - kr. 30,-

*

5 slags snacks - kr. 35,-