



VENDIA DINER TRANSPORTABLE

KLIK PÅ MENUERNE

INTRO

HELÅRSMENU FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORÅRSMENU MARTS - MAJ

SOMMERMENU JUNI - AUGUST

EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - NOVEMBER

VINTERMENU DECEMBER - FEBRUAR

EKSKLUSIVE MENU

HELÅRSBUFFET

BUFFET FORÅR MARTS - MAJ

BUFFET SOMMER JUNI - AUGUST

BUFFET EFTERÅR SEPTEMBER - NOVEMBER

BUFFET VINTER DECEMBER - FEBRUAR

EKSKLUSIVE BUFFET

DET STORE KOLDE BORD

RECEPTIONSBUFFET

TIL DEN STÅENDE RECEPTION

SMØRREBRØD, SANDWICH OG GÆSTETALLERKEN TIL MØDE ELLER LIGN.

BRUNCHBUFFET

HUSMANDSKOST OG NATMAD



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 helårsmenuer samt eksklusive menuer. Disse menuer er tallerken anrettede og kræver kokke assistance. Antal af kokke afhænger af selskabets størrelse, og aftales nærmere. Selskabsmenuerne serveres ved min. 15 kuverter.

Buffeter og receptioner

Menuerne er også her delt op i sæsoner, samt giver vi et forslag på en helår, en eksklusiv- og en receptions buffet. Derudover er der mulighed for brunchbuffet. Vi sammensætter også gerne noget specielt til Deres arrangement, hvis de ønsker det. Buffeter serveres ved min. 20 kuverter.

Menuerne skal blot ses som eksempler. Der er utallige andre muligheder. Vi er i stand til at opfylde ethvert ønske indenfor veltilberedt gastronomi. Der medfølger brød og smør til alle buffeter og menuer.

Leje

Kokke/tjener assistance: kr. 395,- pr. time
Bestik og glas: kr. 50,- pr. kuvert

Ovenstående inkl. duge, servietter, salt/peber og lys: kr. 85,- per kuvert

Ved udlevering af service, skal der lægges et depositum på kr. 1.000,- der tilbagebetales ved returnering. Der er erstatningspligt på det service der bliver beskadiget eller ikke returneres.

Levering

Levering af menuer, der ikke kræver kokke assistance, er kr. 350,- indenfor Hjørrings bygrænse. Vi beder dem aflevere service m.m. tilbage inden 3 dage, eller efter aftale.

Fadøl til festen

Vi levere også gerne fadøl til Deres arrangement. Sortimentet spænder bredt i udvalget husets øl, der ligesom menuerne er meget årstidsbestemt. Kontakt os og få et uforpligtende tilbud, og hør om mulighederne.

Ændring af bestilling, afbestilling og depositum

I henhold til vores generelle betingelser på hjemmesiden.

Venlig hilsen

Bryghuset Vendia

TIL FORSIDEN



HELÅRSMENU

Dinner transportable

FORRETTER

Et lille udvalg af fisk og skaldyr fra dagens auktion med friske krydderurter (Tillæg 30,- pr. pers.)

*

Røget laks med små salater, purløgsolie, peberrod og vagtelæg

*

Bagt torsk med brunet smør, ristede nødder og peberbacon

*

Andeterrine med krydderurtesalat, ristede nødder og basilikumcreme

*

Røget unghane med tomatmayo, radisser og syltede kartofler

HOVEDRETTER

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

*

Rosastegt oksefilet med svampe, bønner og løg, puré af lokale rodfrugter med sauce bordelaise, bearnaise og ristede kartofler

(tillæg 30,-)

*

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

*

Stegt hvidfisk med puré af sæsonens rødder, persillerod og cremet blanquette sauce

*

Bryst af majskeylling puré af løg, nye grøntsager, citron og timian sauce

DESSERTER

Hvid chokolade Panna Cotta med sæsonens bær

*

Chokolade med vanilje og syltede bær

*

Lys chokolademousse med karamel, øllebrødsknas og mocca creme

*

Udvalg af husets små desserter (tillæg 30,- pr. pers.)

*

Udvalg af europæiske oste og tilbehør

2 retter 285,-

3 retter 325,-

Menuer serveres ved min. 15 kuverter

TIL FORSIDEN

Bryghuset Vendia

Markedsgade 9

9800 Hjørring

(+45) 98 92 22 29

info@bryghusetvendia.dk



FORÅRSMENU

Dinner transportable

MARTS - MAJ

Asparges med stegte kammuslinger, skandinaviske rogn og sauce Hollandaise

*

Røget unghane med syltet kartoffel, nye løg og trøffel

*

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

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Hvid chokolade panna cotta med rabarber og lakrids marengs

3 retter **365,-**

4 retter **415,-**

5 retter **445,-**

Menuer serveres ved min. 15 kuverter

TIL FORSIDEN

Bryghuset Vendia

Markedsgade 9

9800 Hjørring

(+45) 98 92 22 29

info@bryghusetvendia.dk



SOMMERMENU

Dinner transportable

JUNI - AUGUST

Dampet kulmule med jomfruhummer, ærte fraise og sauce mousseline

*

Terrine af unghane med grønne asparges og kryddermayonnaise

*

Langtidstilberedt oksefilet og kroketter på oksehaler med sommerens grønt og Sauce Choron

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Danske sommerbær og hvid chokolade i flere teksturer med bærpuré

3 retter **365,-**

4 retter **415,-**

5 retter **445,-**



EFTERÅRSMENU

Dinner transportable

SEPTEMBER - NOVEMBER

Bagt torsk med cremet blomkål, muslinger og muslingesauce

*

Røget svinemørbrad med syltet kartoffel, skalotter og trøffel

*

Krondyrfilet fra Klosterheden i svampesoufflé, saltbagt selleri, franske løg og sauce jus

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Mørk chokolademousse, romsyltede bær og vanilje

3 retter **365,-**

4 retter **415,-**

5 retter **445,-**

Menuer serveres ved min. 15 kuverter

TIL FORSIDEN

Bryghuset Vendia

Markedsgade 9

9800 Hjørring

(+45) 98 92 22 29

info@bryghusetvendia.dk



VINTERMENU

Dinner transportable

DECEMBER - FEBRUAR

Bagt torsk med beder i teksture, selleri og sauce Aromat

*

Braiseret oksehaler med løg, svampe og trøffel

*

Økologisk oksemørbrad i trøffelars med nordjysk vinterkål og madeirasauce

*

Tre europæiske oste med gode oliven, lidt sødt og lidt sprødt

*

Romfromage med karamelliserede nødder, sultaner og vaniljeis

3 retter **365,-**

4 retter **415,-**

5 retter **445,-**



EKSKLUSIVE MENU

Dinner transportable

Rimmet kulmule med jordskok, rejer, dild og musling

*

Stegt havtaske med skaldyrsfrikasse, saltbagte selleri og purløg

*

Ungduebryst og lårkød med foie gras, beder og sauce Gastrique

*

Stegt oksemørbrad i trøffelsouffle' med svampe og løg i teksturer, glaseret kæbe og trøffel sauce

*

Vendia øl-dessert – øl, mælkechokolade, vaniljeis og karamel

3 retter **445,-**

4 retter **510,-**

5 retter **560,-**

Derudover kan man tilkøbe udvalg af europæiske oste **50,-**

Denne menu kræver kokkeassistance. (Se Vendia Diner Transportable, Intro).

TIL FORSIDEN



HELÅRSBUFFET

Dinner transportable

Røget laks med peberrod, hytteost, malt og dild

*

Salat med stegt andebryst, grov sennep, sprøde "rødder" og grillede artiskokker

*

Glaseret nakkefilet med mild peber, rosmarin og sky

*

Langtidsstegt oksecuvette, glaseret med citron, skalotteløg og timian

*

Salat af årstidens kål med tørrede tranebær, ristede kerner og nødder

*

Sæsonens rodfrugter bagte og glaseret med honning

*

Små stegte kartofler med friske krydderurter

*

"Æble kage" a la Vendia

250,-

Europæiske oste og årstidens kompot **40,-**



BUFFET FORÅR

Dinner transportable

MARTS - MAJ

Salat med røget gåsebryst, artiskok, grillede løg og sennepscreme

*

Røget hellefisk med purløg, radiser, glaskål og crouton

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med selleri svampe, nye løg og sauce jus

*

Braiseret lammeskank i sauce af vilde svampe og forårsurter

*

Rabarber med hvid chokoladecreme og vanilje

*

Chokolade brownie med bær, vaniljecreme og karamel

295,-

Udvalg af oste med tilbehør **40,-**



BUFFET SOMMER

Dinner transportable

JUNI - AUGUST

Røget laks med små salater, hytteost og purløg

*

Grønne asparges med vagtelæg og sauce mousseline

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Sprængt andebryst med nye gulerødder og cremet peberrod sauce

*

Rosastegt kalvefilet med dampet spidskål, ærter og lys kalvesky

*

Jordbær med fløde på vores facon

*

"Citronfromage" med vanilje, kiks og sommerbær

295,-

Udvalg af oste med tilbehør **40,-**



BUFFET EFTERÅR

Dinner transportable

SEPTEMBER - NOVEMBER

Røget laks med rygeost, rogn og brøndkarse

*

Salat af sæsonens fisk og skaldyr med crouton og vilde urter

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med aromatisk sky og jordskok

*

Confiteret andelår med glaserede beder, løg og timian

*

Syltede pære med hvid chokoladecreme, pærerasp og vanilje

*

Chokolademousse med karamel og bær puré

295,-

Udvalg af oste med tilbehør **40,-**



BUFFET VINTER

Dinner transportable

DECEMBER - FEBRUAR

Bagt kulmule med rejer, rogn, og dildmayonnaise

*

Salat med braiseret griseskank, syltede skalotter, jordskokker og sennepsmayo

*

Sortiment af vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Stegt andebryst med mild peber, æbler og svesker, stegte kartofler med rosmarin og honning

*

Langtidsstegt kalveculotte med stegte svampe, løgconfit og skysauce

*

Appelsinmousse med chokolade, kaffecreme og ristede nødder

*

Vaniljecreme med æble-pærekompot, nøddeknas og karamel

295,-

Udvalg af oste med tilbehør **40,-**



EKSKLUSIV BUFFET

Dinner transportable

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

*

Gratineret rødtunge med friske krydderurter og skaldyr

*

Braiseret kalveskank i svampesauce og kartoffelpuré med morkler

*

Lammekrone med små grønsager og confiteret løg

*

Oksemørbrad med trøffelpure, svampe og timiansauce

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

3 små desserter

450,-

(Denne buffet kræver assistance af min. én kok)



DET STORE KOLDE BORD

Dinner transportable

Rimmet kammusling med dildmayonnaise og hytteost

*

Bagt rimsaltet torsk med syltede tomater æggecreme og ristet bacon

*

Koldrøget laks med saltet agurk rygeost og urter

*

Kartofler med rogn med syrnede fløde, milde løg og knas af maltbrød

*

Letrøget gås med små salater, morkel som mayonnaise og vinaigrette

*

Braiseret griseskank med malkerner, rødbeder, senepsmayonnaise og syltede løg

*

Seranoskinke, grov sennep og knasende rugbrød

*

Udvalg af europæiske oste med sødt og sprødt

*

Bagt ostekage med råsyltede bær

*

Chokoladecake med karamel og knas

295,-

(Denne buffet kræver minimum håndtering -ingen kok)



RECEPTIONSBUFFET

Dinner transportable

Jordkokkecreme med rogn og friske urter

*

Røget laksetatar i hjertesalat med dild og hytteost

*

Serranoskinke med grillet artiskok, purløgsmayo og havgus

*

Husets lune postej med artiskokker, svampe, andeconfit og surt

*

Krydderfrikadeller med sprød sæsonsalat og sprødt

*

Salat med braiseret gris og grov sennep, rødbede og peberrod

*

Mini croissant med Vendia's klassiske hønsesalat

*

Mini ostetærter med røget gåsebryst og sprøde chips

*

Europæiske oste med oliven, kompot og knækbrød

*

Citrontærte med vanilje og brændt marengs

*

Variationer af brød og smør med havsalt

175,-

(Denne buffet kræver minimum håndtering -ingen kok)



TIL DEN STÅENDE RECEPTION

Dinner transportable

VI ANBEFALER MIN. 3 SLAGS

- Østers med vinaigrette og melba 35,-
*
- Blinis med rødæg, rogn og syrnede fløde 35,-
*
- Røget laks med dildcreme på grov toast 30,-
*
- Skaldyrssalat i hjertesalat og dild 30,-
*
- Terrin af Foie Gras på ristet toast med æble 35,-
*
- Røget andebryst med æble 35,-
*
- Røget svinemørbrad med trøffelmayo og grillet løg 30,-
*
- Vol au vent med æggesalat og bacon 30,-
*
- Valnøddepaté med cornichon og sennep 25,-
*
- Små krydderurtefrikadeller med surt 30,-
*
- Sortiment af faste oste 35,-
*
- Hjemmelavede chokolader - kr. 40,-
*
- Frugttærte med vaniljecreme, tørrede bær - kr. 25,-
*
- Mocca-chokoladecake - kr. 35,-

175,-

(Denne buffet kræver minimum håndtering -ingen kok)



SMØRREBRØD, SANDWICH OG GÆSTETALLERKEN

Gæstetallerken til mødet eller anden komsammen hvor det skal være let, lækkert og ikke mindst nemt. Vi sammensætter en tallerken med årstidsbestemte specialiteter – fisk, kød ost og lidt sødt. Alt er anrettet lige til at sætte på bordet og klar til at spise, og der medfølger selvfølgelig lækkert brød og smør. Bestil gerne dagen før - der kan afhentes eller leveres hele dagen frem til kl. 22.00.

Smørrebrød og sandwich er også nem og lækker løsning som kan bruges til de fleste begivenheder. Bestil gerne dagen før - der kan afhentes eller leveres hele dagen frem til kl. 22.00. Smørrebrød kan også bestilles som uspecificerede fra vores take away, her er det ikke nødvendigt af bestille i god tid.

GÆSTETALLERKEN

Gæstetallerken alm. 6 af husets specialiteter **175,-**
Gæstetallerken luksus 7 af husets specialiteter inkl. lun ret **225,-**

SMØRREBRØD

Vælg fra vores take-away kort eller køb 10 stk. blandede smørrebrød, hvor køkkenet bestemmer **450,-**

SANDWICH

Sandwich med lækkert fyld i hjemmebagt Vendia brød (2 stk.) **55,-**

TIL FORSIDEN



BRUNCHBUFFET

Dinner transportable

Salat af røget laks med saltet agurk og sprøde urter

*

Håndpillede nordsørejer med citronmayonnaise og avokado

*

Hjemmelavet hønsesalat, med syltede løg med purløg

*

Lun postej med bacon, svampe og surt

*

Vendia ølspegepølse med grillet løg og timian

*

Ålerøget skinke og dijoncreme med syltet agurk

*

Røræg med bacon og pølser

*

Danske gårdoste med rosin og rom

*

Pisket friskost med urter og løg

*

Hvid chokoladecreme med røde bær og sprød crumble

*

Frisk frugt og vaniljecreme med polynesiske vanilje

*

Variationer af lyst og mørkt brød

175,-

Tilkøb til brunchen

"Crepes" pandekager med appelsinsirup 30,-

Brownie med bær og vanilje 40,-

Kanelsnegl 15,-

Croissanter 15,-

Buffeter serveres ved min. 15 kuverter

TIL FORSIDEN



HUSMANDSKOST OG NATMAD

Dinner transportable

Sandwich med lækkert fyld (2 stk.) **55,-**

*

Biksemad med rødbeder, rugbrød og grovsennep **65,-**

*

Croissant med 3 slags fyld **70,-**

*

Mulligatawny (karrysuppe) med hønsekød og ris **70,-**

*

Ølpølser med varm kartoffelsalat **70,-**

*

Lobescoves med rugbrød, purløg og rødbeder **75,-**

*

Grønsagstærter med serranoskine, salat og dressinger **90,-**

*

Stort pølse- og ostebord med specialiteter fra Danmark og resten af Europa **115,-**

Buffeter serveres ved min. 15 kuverter

TIL FORSIDEN