



SELSKABSMENU

KLIK PÅ MENUERNE

INDLEDNING

FORSLAG TIL HELAFTENSARRANGEMENT

HELÅRSMENU FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORÅRSMENU MARTS - MAJ

SOMMERMENU JUNI - AUGUST

EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - NOVEMBER

VINTERMENU DECEMBER - FEBRUAR

EKSKLUSIVE MENU

FEST BUFFET

BUFFET FORÅR MARTS - APRIL - MAJ

BUFFET SOMMER JUNI - AUGUST

BUFFET EFTERÅR SEPTEMBER - NOVEMBER

BUFFET VINTER DECEMBER - FEBRUAR

EKSKLUSIVE BUFFET

DET STORE KOLDE BORD

RECEPTIONSBUFFET

TIL DEN STÅENDE RECEPTION

BRUNCHBUFFET

KAFFE & KAGE

NATMAD

FRI BAR (EFTER MIDDAGEN)

FRI BAR DE LUX (EFTER MIDDAGEN)

DRIKKEVARER

SNACKS

BEGRAVELSESARRANGEMET



INDLEDNING

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 samt eksklusive menuer.

Buffeter og receptioner. Menuerne her er også delt op i sæsoner samt vi giver et forslag på en fest- og receptionsbuffet. Vi sammensætter også gerne noget specielt til Deres arrangement, hvis De ønsker det.

Buffeter serveres ved min. 20 kuverter. Selskabsmenuerne serveres ved min. 15 kuverter. 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.

Ændring af bestilling, afbestilling og depositum.

I henhold til vores generelle betingelser på hjemmesiden.

Venlig hilsen

Bryghuset Vendia

TIL FORSIDEN »



FORSLAG TIL HELAFTENS ARRANGEMENT

FESTPAKKE MED FESTMENU / FEST BUFFET

3-retters helårsmenu / fest buffet (vær opmærksom på evt. tillæg) fra selskabskortet
Vin, øl og vand ad libitum under middagen
Kaffe og te med sødt
595,-

HELAFTEN PAKKE MED FESTMENU / FEST BUFFET

Cava
3-retters helårsmenu / festbuffet (vær opmærksom på evt. tillæg) fra selskabskortet
Vin, øl og vand ad libitum under middagen
Kaffe og te med sødt
Natmad
695,-

HELAFTEN PAKKE MED SÆSONMENU / SÆSON BUFFET

Crément med hjemmelavet snacks
3-retters sæsonmenu tilberedt med sæsonens bedste råvarer eller sæson buffet fra selskabskortet
Udvalgte kvalitetsvine, øl og vand ad libitum under middagen
Kaffe og te med hjemmelavet chokolade
Natmad efter eget valg
895,-

HELAFTEN PAKKE MED EKSKLUSIV MENU/BUFFET

Champagne med stort udvalg af eksklusive snacks
4-retters eksklusive menu tilberedt med sæsonens bedste råvarer eller / Eksklusive buffet
Udvalgte topvine, øl og vand ad libitum under middagen
Kaffe og te med hjemmelavet petit four
Natmad efter eget valg
1195,-

TIL FORSIDEN »



HELÅRSMENU

FORRET - HOVEDRETTER - DESSERTER

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

*

Cremet fiskesuppe med lækkert fyld af sæsonens fisk og skaldyr, urter og dildolie

*

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, pure af lokale rodfrugter med sauce bordelaise, bearnaise og ristede kartofler

(tillæg 30,-)

*

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

*

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

*

Majskylling og confiteret lår med puré af løg, nye stegte kartofler, citron og timian sauce

DESSERTER

Hvid chokolade Panna Cotta med sæsonens sorbet og bær

*

Gateau Marcel – Letfrossen chokoladecake med frysetørrede bær og vaniljeis

*

Lys chokolademousse med karamel, kage crumble og sorbet af årstidens bær

*

Udvalg af husets små desserter - koldt, sødt og blødt (tillæg 30,- pr. pers.)

*

Udvalg af europæiske oste og tilbehør

2 retter 285,-

3 retter 325,-

Menuerne serveres ved min. 15 kuverter.

TIL FORSIDEN »



FORÅRSMENU

MARTS - MAJ

FORRETTER

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,-**

Der medfølger friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt.
Til hovedretten serveres stegte kartofler.

Menuerne serveres ved min. 15 kuverter.

TIL FORSIDEN »



SOMMERMENU

JUNI - AUGUST

Dampet kulmule med jomfruhummer, ærte francaise 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 sorbet

3 retter 365,-

4 retter 415,-

5 retter 445,-

Der medfølger friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt.
Til hovedretten serveres stegte kartofler.

Menuerne serveres ved min. 15 kuverter.

TIL FORSIDEN »



EFTERÅRSMENU

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, vanilje og sorbet

3 retter **365,-**

4 retter **415,-**

5 retter **445,-**

Der medfølger friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt.
Til hovedretten serveres stegte kartofler.

Menuerne serveres ved min. 15 kuverter.

TIL FORSIDEN »



VINTERMENU

DECEMBER - FEBRUAR

Bagt torsk med beder i teksture, selleri og sauce Aromat

*

Braiseret oksehaler med løg, jordskokke og svampe

*

Oksemørbrad i trøffelars med løg, svampe 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,-

Der medfølger friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt.
Til hovedretten serveres stegte kartofler.

Menuerne serveres ved min. 15 kuverter.

TIL FORSIDEN »



EKSKLUSIVE MENU

Rimmet kulmule med jordskok, rejser, dild og musling

*

Stegt havtaske med skaldyrsfrikassé, purløg og selleri

*

Stegt oksemørbrad i trøffelsauce med svampe og løg i teksturer, glaseret kæbe og trøffelsauce

*

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

3 retter **445,-**

4 retter **510,-**

Mulighed for tilkøb af europæiske oste for **50,-**

Der medfølger friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt.

Til hovedretten serveres stegte kartofler.

TIL FORSIDEN »



FESTBUFFET

Røget laks med peberrod, hytteost, malt og dild

*

Bagt kulmule med krydderhollandaise, porrer og spinat

*

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

*

Glaseret nakkefilet med mild peber, rosmarin, bagte rodfrugter og sky

*

Langtidsstegt oksecuvette med stegte svampe, skalotteløg og timian

*

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

*

Små stegte kartofler med friske krydderurter

*

Europæiske oste og årstidens kompot

*

"Æblekage" a la Vendia

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

335,-

TIL FORSIDEN »



BUFFET FORÅR

MARTS - MAJ

Salat med røget gåsebryst, artiskok, grillede løg og sennepscreme

*

Røget hellefisk med purløg, radiser, glaskål og crouton

*

Bagt rødtunge med nye asparges og urte beurre blanc

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med selleri svampe, nye løg og sauce jus

*

Majskylling med forårsgrønt og cremet sennepssauce

*

Braiseret lammeskank i sauce af vilde svampe og forårsurter

*

Stegte kartofler med friske krydderurter

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Rabarber med hvid chokoladecreme og vanilje

*

Chokolade brownie med bær, vaniljecreme og karamel

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

365,-

TIL FORSIDEN »



BUFFET SOMMER

JUNI - AUGUST

Røget laks med små salater, hytteost og purløg

*

Grønne asparges med vagtelæg og sauce mousseline

*

Kulmule i hvidvin sauce med spinat, nye porrer og skalotteløg

*

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

*

Griseskank med vilde svampe og skalotter syltet i øl

*

Stegte kartofler med friske krydderurter

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Jordbær med fløde på vores facon

*

"Citronfromage" med vanilje, kiks og sommerbær

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

365,-

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »



BUFFET EFTERÅR

SEPTEMBER - NOVEMBER

Røget laks med rygeost, rogn og brøndkarse

*

Salat af sæsonens fisk og skaldyr med crouton og vilde urter

*

Sprængt kalvespidsbryst med cornichon og peberrod

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med aromatisk sky og jordkok

*

Confiteret andelår med glaserede beder, løg og timian

*

Spoleben i sauce med peber og salat af kål med nødder

*

Stegte kartofler med friske krydderurter

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Syltede pære med hvid chokoladecreme, pærerasp og vanilje

*

Chokolademousse med karamel og bær puré

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

365,-

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »



BUFFET VINTER

DECEMBER - FEBRUAR

Bagt kulmule med rejer, rogn, og dildmayonnaise

*

Vesterhavstorsk med porre og rødløg i cremet sauce med hvidvin

*

Salat med braiseret griseskank, syltede skalotter, jordskokker og sennepsmayo

*

Sortiment af vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Nakkefilet med bagte vinterrødder, rosmarin og Sauce peberrod

*

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

*

Langtidsstegt kalveculotte med stegte svampe, løgconfit og sky sauce

*

Stegte kartofler med friske krydderurter

*

Stort udvalg af europæiske oste med tilbehør

*

Appelsinmousse med chokolade, kaffecreme og ristede nødder

*

Vaniljecreme med æble-pærekompot, nøddeknas og karamel

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

365,-

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »



EKSKLUSIVE BUFFET

Venø østers med vinaigrette og toast

*

Svensk löjrom med taskekrabbe og agurk

*

Røget laks med dild rogn og mild peberrod

*

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

*

Stegte kartofler med friske krydderurter

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

3 små desserter

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

495,-

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »



DET STORE KOLDE BORD

Rimmet kammusling med dildmayonnaise og hytteost

*

Bagt rimsaltet torsk med syltede tomater, æggecreme og ristet bacon

*

Koldrøget laks med syltet agurk, rygeost og urter

*

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

*

Letrøget gås med små salater, morkel som mayonnaise og vinaigrette

*

Braiseret griseskank med malkerner, rødbeder, sennepsmayonnaise og syltede løg

*

Seranoskinke, grov sennep og knasende rugbrød

*

Udvalg af europæiske oste med sødt og sprødt

*

Bagt ostekage med råsyltede bær

*

Chokoladekage med karamel og knas

*

Friskbagt Vendiabrød og lokalt smør med havsalt

345,-

(Denne buffet kræver minimum håndtering – ingen kok)

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »

Bryghuset Vendia

Markedsgade 9

9800 Hjørring

(+45) 98 92 22 29

info@bryghusetvendia.dk



RECEPTIONSBUFFET

Jordkokkecreme med rogn og friske urter

*

Røget laksetatar i hjertesalat med dild og hytteost

*

Serrano skinke med grillet artiskok, purløgsmayo og havgus

*

Husets lune postej med svampe, andeconfit og surt

*

Krydderfrikadeller med sæsonsalat og sprødt

*

Salat med braisseret gris og grov sennep, rødbede og peberrod

*

Vendia's klassiske hønsesalat

*

Mini ostetærter med røget gåsebryst og sprøde chips

*

Europæiske oste med oliven, kompot og knækbrød

*

Trifile af sæsonens bær med vanilje

*

Variationer af brød og smør med havsalt

195,-

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »



TIL DEN STÅENDE RECEPTION

VI ANBEFALER MIN. 3 SLAGS

Østers med vinaigrette og melba 35,-

*

Blinis med rødløg, rogn og syrnet fløde 35,-

*

Røget laks med dildcreme på grov toast 30,-

*

Skaldyrssalat i hjertesalat og dild 30,-

*

Røget andebryst med æble 35,-

*

Røget svinemørbrad med trøffelmayo og grillet løg 30,-

*

Vol au vent med æggesalat og bacon 30,-

*

Valnøddepate med cornichon og sennep 25,-

*

Små krydderurtefrikadeller med surt 30,-

*

Sortiment af faste oste 35,-

*

Hjemmelavede chokolader 40,-

*

Frugttærte med vaniljecreme, tørrede bær 25,-

*

Mocca-chokoladekage 35,-

Buffet serveres ved min. 20 kuverter.

TIL FORSIDEN »



BRUNCHBUFFET

Salat af røget laks med saltet agurk & sprøde urter
Håndpillede nordsørejer med citronmayo & avocado
Hjemmelavet hønsesalat med syltede løg & puruløg
Lun postej med bacon, svampe & surt
Vendia øl-spegepølse med grillet løg & timian
Ålerøget skinke med dijoncreme & syltet agurk
Danske gårdoste med rosin & rom
Pisket friskost med urter & løg
Hvid chokoladecreme med røde bær & sprød crumble
Frisk frugt med råcreme & polynesisk vanilje
Variationer af lyst & mørkt brød med gammeldags kærnet smør & havsalt

Varm æggeret inkluderet - vælg mellem

Røræg med bacon og pølser
Æg en cocotte med laks og karse
Spejlæg med bønsesalat

225,-

Kolde drikkevarer

"Shake" med sæsonens bær 55,-
Økologisk appelsinjuice ad libitum 45,-
Økologisk æblemost ad libitum 45,-
Økologisk saft 45,-
Vendia Bjesk 45,-
Vendia fadøl, vælg mellem normal 55,- eller stor 70,-
Cava, Spanien pr. glas 90,-
Champagne, Frankrig pr. glas 130,-

Varme drikkevarer

Kaffe eller The 35,-
Cappuccino, Café latte eller Cortado 50,-
Espresso 40,-
Varm chokolade 45,-

Tilkøb

"Crepez" Lune pandekager med appelsinsirup 45,-
Brownie med bær og vanille 50,-



KAFFE OG KAGE

Vendia Kaffe eller thé **40,-**

*

Varm chokolade med flødeskum **45,-**

*

Hjemmelavet Lagkage med creme og knas **45,-**

*

Udvalg af Hjemmelavede chokolader **40,-**

*

Hjemmebagt kranscake **30,-**

*

2 1/2 hjemmebagt bolle med smør **30,-**

*

Frugttærte med vaniljecreme, og sprødt **45,-**

TIL FORSIDEN »



NATMAD

Sandwich med lækkert fyld **60,-**

*

Biksemad med rødbeder, rugbrød og grovsennep **70,-**

*

Croissant med 3 slags lækkert fyld **75,-**

*

Mulligatawny karrysuppe med hønsekød og ris **75,-**

*

Ølpølser med varm kartoffelsalat **75,-**

*

Lobescoves med rugbrød, purløg og rødbeder **80,-**

*

Grønsagstærter med serranoskine, salat og dressinger **95,-**

*

Stort pølse- og ostebord med specialiteter fra Danmark og resten af Europa **120,-**

TIL FORSIDEN »



FRI BAR, FRI BAR DE LUX & DRIKKEVARER

FRI BAR - EFTER MIDDAGEN

3 timer: Øl, vin og vand ad libitum

300,- pr. kuvert

FRI BAR DE LUX - EFTER MIDDAGEN

3 timer: Øl, vin og vand og gængse mærker spiritus ad libitum

350,- pr. kuvert

DRIKKEVARER

Aperitif pr. glas fra 90,-

*

Hvidvin pr. flaske fra 335,-

*

Rødvin pr. flaske fra 335,-

*

Dessertvin pr. glas fra 85,-

*

Cognac, likør etc. (3 cl) fra 85,-

*

Bitter, bjesk og snaps (3 cl) fra kr. 45,-

*

Husets øl, vælg mellem normal 55,- eller stor 70,-

*

Drinks fra 85,-

*

Sodavand 25 cl. 45,-

*

Kaffe/ The 40,-



SNACKS TIL VELKOMST ELLER EFTER FESTEN

Saltmandler **25,-**

*

3 slags snacks **35,-**

*

5 slags snacks **40,-**

*

Udvalg af varme og kolde snacks **65,-**

*

Østers med toast melba og vinaigrette **35,-**

Eksklusive start på aften - Kokken åbner østers til gæsterne

TIL FORSIDEN »



BEGRAVELSESARRANGEMENT

KAGEARRANGEMENT FRA EGET BAGERI

Lækre luftige boller med smør, variation af hjemmebagte småkager, lagkage med creme, bær og makroner, kaffe/thé.

Pris pr. person **160,-**

*

MINI SMØRREBRØDARRANGEMENT

3 variationer af mini smørrebrød, lagkage med creme, bær og makroner, kaffe/thé.

Pris pr. person **185,-**

*

TAPASARRANGEMENT

Tapasanretning med røget laks serveret med urter og krydderurtdressing, 2 varianter af charcuteri (pålæg) med oliven, tomat og artiskokker, røget unghane, brie med syltet abrikos og friskbagt brød.

Pris pr. person **205,-**

*

BUFFETARRANGEMENT

Røget laks, serveret med urter og krydderurtemayonnaise, rejer med dildcreme og citron, 3 variationer af charcuteri (pålæg) med lækket tilbehør, blandet grøn salat i vinaigrette, små lune frikadeller med rødkål, lun postej med bacon og svampe, brie og dagens friskbagte kage, udvalg af forskellige brødsorter og kaffe/thé.

Pris pr. person **235,-**

Vi kan tilbyde arrangementer fra 10-100 personer i eget lokale.

Der kan selvfølgelig også sammensættes individuelle arrangementer /menuer efter Deres ønske.

TIL FORSIDEN »