

Selskaber

Forret / Fisk

Grillet kammuslinger på spinat med ristede ris	65-
Stegt let røget torske ryg serveret på citron marineret urter	65-
Lakse tallerken med 3 slags laks	68-
Surprice tallerken	65-
Dansk rejecocktail	60-
Crepes med fyld af skaldyr og fisk	68-
Sprængt laks med grov flødepeberrod	72-

Mellem ret / forret

Tapas tallerken 5 slags	59-
Røget kalkunbryst, serrano skinke og røget mørbrad	68-
Farseret roulade af unghane med ristede nødder	65-

Suppe

Legeret supper (asparges, svampe eller kartoffelsuppe)	58-
Gullasch suppe med urter	60-
Karry suppe med kylling eller rejer	58-
Hvidløgs suppe med croutons	60-
Ærte / porre suppe med creme fraice	60-

Hovedretter

Pestofarseret kalkun eller ung hanebryst	138-
Andebryst stegt med honning	138-
Indbagt Antonius mørbrad med svampe	148-
Rosmarin langtids bagt kalveroast	148-
Grillet kalve filet smurt med sennep korn	178-
Helstegt okse højrebsfilet	178-
Indbagt oksemørbrad i butterdej med hønse soufflefars og svampe (vælges oksemørbrad til helaftens arr. tillægges 24,00 kr. pr cou.)	198-

Dessert / Ost

Husets hjemmelavet ostelagkage	65-
Fromagekager efter egen valg af smag	55-
Chokolade brownie med hjemmelavet is og frugter	68-
Pandekager bagt i restauranten med is og frugter	74-
Isroulade med chokolade og frugter	68-
Dessert tallerken med "lidt godt af alt"	88-
Nøddekurv med rørt is serveret med flamberet brombær	75-
Ostetallerken med 5 slags danske og udenlandske	88-
Indbagt brie med solbær	48-

Kaffe / the

Kaffe eller the	22-
Kransekage 3 stk.	26-
Småkager	20-
Stempel kaffe	28-
Økologisk the	25-
Bryllupskage min 40 cou. pr. cou,	78-

Natmad / afslutning på dagen

Hjemmebagte grovboller med pølse, paté og ost	65-
Suppe efter eget valg	55-
Classic Æggekage med div. tilbehør og bacon	58-
Sennepsglaseret skinke med hjemmebagt brød og salat	60-
Frikadeller med 2 slags kartoffelsalat	68-

Golfbanens buffet

Røget laks på asparges salat	
Tunmousse pyntet med rejer	
Rosmarin frikadeller med kartoffelsalat	
Kylling inderfilet ristet med ratatui hertil bøttesalat	
Skinkesteg med årstidens salat	
Chokoladecake med frugtpynt	
Pris pr. cou.	158-

Greenkeeper buffet

Dampet fiske fad med alt godt fra havet	
Hjemmerøget oksefilet	
Skiver af roulade med skinke- og fiskemousse	
Grøntsags tærter med forskellige urter, grønt og bøffelmozzarella	
3 af årstidens salater	
Helstegt kalkunbryst med soufflefars	
Skiver af mørbrad i flødesauce	
kalveroast stegt med grov dijon	
Chokoladecake eller ost med frugtpynt	
Pris pr. cou.	198-

Den skønne Senorita's Buffet

Symfoni af fisk og skaldyr	
Yakatori grillspyd med salsapikant	
Tortilla chips med guacamole og salsa	
Chili gryde med kalkun og solmodne tomater	
Mexicanske hvedepandekage, reven ost	
Chili Con Carne med masser af grønsager og bønner	
Mørbrad i mørk øl sauce	
Fire spændende salater	
Tequilamarineret frugtsalat	
Pris pr. cou.	168-

Køkkenets Surprice Buffet

Køkkenet og kokkens valg
med lidt af det meste.
Hjemmelavet og lækkert
Pris pr. cou.

178-

Greenfee gæstens buffet

Fiske- og skaldyrslagkage m/ bla. surimi og lime dressing
Roulader med fyld af dagens mousse
Kold røget kalkunbryst på salater med asparges og kapers
Langtids stegt kalveroast
Urtefarseret kalkunbryst m/ trøffelolie
Helstegt Oksehøjrebsfilet
Kartoffel- og porre tærte
Pastasalat med pesto og bambus i sur sød dressing
Broccoli salat med oliven og feta
Salat af kål, gule ris og urter
Marineret kartoffelsalat med springløg
Hjemmebagt brød
Chokolade/ orangekage med frugt
Pris pr. cou.

228-

Den kendte danske Buffet.

Hjemmerøget laks med asparges
Rejer i harmoni med citron og rørt mayonnaise
Lun hjemmelavet postej
Tarteletter
Kamsteg med kål
Mørbrad i skiver med ristede løg og svampe
3 slags salater
Dagens kartoffel ret
3 slags danske oste med frugt
Pris pr. cou.

188-

Den Græsk Buffet

Hors D' oéuvre af rå grønsager med tzatziki og oliven
Græsk Tomatsalat i vinaigre og kapers
Græsk pølse med hvidløgscreme
Stegte blæksprutteringe
Moussaka med oksekød, æg og tomat
Helstegt lammekølle med hvidløg og persille
Græske kartofler med citron og oliven
Ris pilav med urter og smør
Tre salgs salat
Aubergine / squash med krydret skinkefars
Frukt
Pris pr. cou.

178-

Ved selskaber kan der frit vælges tre retter fra menu kortet
- derefter kaffe/the, og til slut serveres natmad (fra menukortet)

Pris for arrangementet pr. couvert inkl. borddækning, blomster, servering m.v.
Menu inkl. husets drikkevarer ad libitum under spisning max 4 timer548,00
Menu børn under 13 år inkl. tre sodavand.....330,00
Menu inkl. drikkevarer ad libitum under arrangement (7 timer).....698,00

Drikkevarer: Fadøl, vand og vin

Arrangementers varighed er 7 timer,
ud over dette tidsrum betales der 34,00 kr. pr. couvert pr. påbegyndt time.

Ved receptioner kan vi lave lige det der passer til dagen fra 30 til 1500 personer.

Blomsterne til selskaber bliver leveret af Ideen fra Feen.

Der tages forbehold for ikke trykfejl samt varer der ikke kan leveres pg.a. sæson.