

Vi har selskabslokaler til dig

*På Restaurant Hannerup Skov tilbyder vi, dejlig mad, i smukke lokaler,
i smukke omgivelser.*

Vi har på de næste sider, lavet nogle forskellige menuforslag.
Vi håber at høre fra dig, så vi kan være med til at give dig en
uforglemmelig dag.

Vi har stor erfaring i alle arrangementer,
Man kunne sige fra vugge til krukke 😊

Kontakt os på mail: hannerupskov@cozy-fredericia.dk



Buffet fra Norden

Varmrøget laks på slynget krydderurter, citrus creme & artiskok.

Grillet, marineret Svinemørbrad på råsyltet tyttebær, rygeostskum & ærtekompot.

□

Langtidsstegt dansk Kalv i rosmarin & røget havsalt.

Farseret Unghanebryst fra Allè gården i brunet smør & estragon

Gratineret flødekartofler med timian & hvidløg – Pommés Rissolle i rapsolie & brændt paprika

Kalvesky kogt på rødvin & urter.

2 slags salater fra den nordiske sæson, med dressing og knas

□

Æble/hyldeblomsttærte bagt med årstidens bær & pisket Creme fraiche.

3 slags Nordisk ost med syltet garniture, sprødt brød & marmelader.

□

Friskbagt brød og smør, krydderurt tapenade & hjemmelavet friskost.

Pris pr kuvert kr. 365,-

Min. 30 kuverter

Buffet fra Syden.

Aromatisk Parmaskinke med grillet peberfrugt, mild aioli & syltet salat.

Spansk Rejesalat med friske urter, kartoffel & citrus.

□

Marineret Oksefilet vendt i løgkompot & grøn peber.

Hvidløgsbagt Porchetta toppet med bagt tomat & citrus.

Kalvesky kogt med persille & søde løg.

Ristede kartofler i olivenolie & havsalt

Olivensalat med agurk, syltet citron, timian & urter.

Spansk tomatsalat med frisk basilikum, sprøde løg & mozzarella

□

Tiramisu serveret med syltet citrusfrugter & knas

Blød chokoladecake på mokka & vanilje, serveret med syltet citrusfrugter.

□

Friskbagt brød og smør, spinat pesto & hjemmelavet friskost.

Pris pr. kuvert kr. 365,-

Min. 30 kuverter

Buffet fra Havet.

Hvidvinsdampet rødspætte med persillesauce & sprød rødbede

Mousse af varmrøget laks fra egent røgeri toppet med crudité af radise & kørvel

Mini Rejecocktail med håndpillet rejer, brændt tomat & krydderurter.

Syltet Kammuslinger med persille tapanade, chili & citrus.

Urteampede blåmuslinger serveret i lage med grillet citron & croutons.

Skindstegt sæsonfisk på cremet kerner & vesterhavsost.

Ovnbagt Pighvar med puffet røget spæk, knust kartoffel & fiskesauce

Krydret Fiskesuppe med skaldyr & urter.

Grillet Rød tun toppet med spinatpesto & ristet kerner.

Bagt laksefilet med chili/æblekompot & marineret dild

Frisk stegte fiskefrikadeller af torsk med sprøde rugflager & sauce remoulade

□

2 slags salater fra den nordiske sæson, med dressing og knas

□

3 slags Nordisk ost med syltet garniture, sprødt brød & marmelader.

Æble/hyldeblomsttærte bagt med årstidens bær & pisket Creme fraiche.

□

Friskbagt brød og smør, spinat pesto & hjemmelavet friskost.

455 kr. pr kuvert.

Min. 30 kuverter

Restaurant Hannerup Skovs forretter:

Tapas af laks & urter

Koldrøget laks, varmrøget laks, tartar, radise, purløg, rogn og sprødt brød

Ballontine af perlehøne

Cremede ærter, ærteskud, hindbær og persilleolie

Hvidvinsdampet rødtunge

Muslingesky, blåmuslinger, spinat og kørvel

Carpaccio af dansk kalv

Skum af rygeost, karseolie, fennikel, radise og ærteskud

Grillet marineret tun

Sprøde salater, friteret rodfrugt, syltede løg, sprøde urter og mango/chili salsa
+ kr. 20, - pr. kuvert

Restaurant Hannerup skovs mellemretter:

Citrusmarineret kammusling

Sprøde rugflager, blomkål soubise, lakserogn og dildcreme

Mild fiskesuppe med safran

Grillede scampi rejer, røget torsk, sprøde urter og syltet dild

Dansk lufttørret skinke

Sprød radise, syltede springløg, søde urter, Vesterhavs ost og spinat pesto

Restaurant Hannerup Skovs hovedretter:

Dansk kalvemørbrad stegt i salvie

Mark svampe, årstidens grønt, kartoffel og kalvesky

Rosa stegt dyreryg i timian og portvin

Sprøde kantareller, årstidens grønt, kartoffel og portvinssky

+ kr. 45, - pr. kuvert

Farseret landhanebryst i citrontimian og smør

Syltede svampe, rodfrugt creme & chips, spæde urter, kartofler og morkelsauce

Grillet oksefilet i grøn peber og havsalt

Marinerede svampe, hvidløgsbagt græskar, kartoffel og peberflødesauce

Restaurant Hannerup Skovs desserter:

Cremet koldskålsfromage

Marengs, hindbær, lakrids, citrus og saltede nødder

Hannerups æbletærte

Grøn æblesorbet, sprødt æble, skovbær puré, mynte og pisket creme

Mørk chokoladecake

Sød marengs, syltede citrusfrugter, kandiseret lime, lime sorbet og skovsyre

Restaurant Hannerup Skovs natmad:

Skipperlabskovs

Smør, purløg, rødbede og rugbrød

Hotdogs

Kogte pøler og tilbehør

Quiche Lorraine

Grøn salat

Aspargessuppe

Kødboller og brød

Charcuteri & ost

Hjemmesyltet tilbehør

3 retter kr. 495,- pr. kuvert

4 retter kr. 595,- pr. kuvert

5 retter kr. 695,- pr. kuvert