

# COZY

RESTAURANT  HANNERUPSKOV  FRU MØLLERS ISHUS  SEJLERSKOLE

Kære gæster.

Vi er glade for, at I har tænkt på os, til at være en del af jeres kommende store dag.

Festpakker	1	2	3	4
Duge / Servietter / Lys	*	*	*	*
Velkomst		*	*	*
3 retters menu	*	*	*	*
Kaffe / The & sødt		*	*	*
Avec til kaffen. 1 pr. kuvert				*
Natmad			*	*
Tilkøb af reception inden middagen m. nødder, frugt & chips	Aftales	Aftales	Aftales	Aftales
Pris	499,-	649,-	749,-	799,-

Tilkøb af øl / Vand / Vin under middagen, til desserten er ryddet. Kr. 299,- (Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)

Tilkøb af øl / Vand / Vin / Udvalgt spiritus i arrangementets 8 timer kr. 499,- (Fri bar)

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved drikkevarer efter forbrug, kr. 1500,-

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved tilkøb af fri bar, kr. 3500,-

**Vinter menu 01.01.2023 – 31.03.2023**

*Alle retter som tallerkenserivering:*

***Forret:***

Ovnbagt laks

*Serveres med hvedekerner, safransauce og urter*

***Hovedret:***

Oksemørbrad wellington

*Serveres med grønkål, peberfrugt, ristede kartofler og rødvinssauce*

***Dessert:***

Gateau Marcel

*Serveres med coulis og havtornsorbet*

**Forårs menu 01.04.2023 – 30.06.2023**

*Alle retter som tallerkenserivering:*

***Forret:***

Blinis

*Serveres med stenbiderrogn, citronfløde og rødøg*

***Hovedret:***

Langtidsstegt kalveculotte

*Serveres med sukkerærter, sharonfrugt, rødøg, sesamstegte kartofler og røget svampesauce*

***Dessert:***

Rabarber trifli

*Serveres med vaniljecreme og crumble*

**Sommer menu 01.07.2023 – 30.09.2023**

*Alle retter som tallerkenservering:*

***Forret:***

Hvide asparges

*Serveres med håndpillede rejer og hollandaise*

***Hovedret:***

Oksefilet

*Serveres med gulerod, broccoli, bøgehatte, nye kartofler og whiskysauce*

***Dessert:***

Jordbær consommé

*Serveres med vaniljeis, bær og chokoladeslør*

**Efterårs menu 01.10.2023 – 31.12.2023**

*Alle retter som tallerkenservering:*

***Forret:***

Kold, dampet skærsingfilet

*Serveres på sprød salat med urte mayonnaise og rogn*

***Hovedret:***

Kronhjort

*Serveres med broccoli, peberfrugt, kantareller, timianstegte kartofler og druesauce*

***Dessert:***

Skovbæris roulade

*Lavet af fragelité og skovbæris, serveres med coulis*

**Alle forretter som tallerkenservering**

**Vælg mellem disse forretter:**

**Tarteletter**

*Med høns i asparges*

**Seranoskinke**

*Med frisk melon, sprøde asparges og pesto*

**Skaldyrscocktail**

*Rejer, krebs og sprød salat*

**Lakseroulade**

*Med rejer og pimentpesto*

**Røget svinemørbrad**

*På sprød salat med hybenkompot og balsamico glace*

**Ovnbagt laks**

*Med hvedekerner, urter og safransauce*

**Fisketallerken**

*Med varmrøget laks, olivenbagt lyssej, rejer og citronfløde*

**Varmrøget laks**

*På sprød salat med rygeostcreme*

**Vælg mellem disse hovedretter som tallerken servering:**

**Kalvesteg stegt som vildt**

*Med vildtsauce, Waldorff salat, tyttebær, agurkesalat, årstidens grønt og hvide kartofler*

**Gammeldags oksesteg**

*Med skysauce, glaserede perleløg, tyttebær, agurkesalat, årstidens grønt og hvide kartofler*

**Kalveculotte**

*Med røget svampesauce, årstidens grønt og timianstegte kartofler*

**Helstegt oksefilet**

*Med whiskysauce, årstidens grønt og små ristede kartofler*

**Kyllingebryst fra Hopballe Mølle**

*Med krydderurtesauce, årstidens grønt og kartoffelgratin*

**Oksemørbrad**

*Med kraftig rødvinssauce, årstidens grønt og pommes anna*

**+ kr. 75,-**

### **Kalvefilet**

*Med hummersauce, cognacflamberede krebschaler, årstidens grønt og små ristede kartofler*

**+ kr. 50,-**

### **Kronhjort**

*Med druesauce, tyttebær, årstidens grønt og timianristede kartofler*

**+ kr. 50,-**

### **Vælg mellem disse hovedretter som buffet:**

*Krydderurtestegt Nakkekesteg  
Braiseret oksecullette  
Flødesauce  
Tomatsalat med mozarella og pesto  
Broccolisalat  
Hasselback kartofler*

*Kalveculotte  
Kyllingebryst fra Hopballe Mølle svøbt i bacon  
Whiskysauce  
Bagt rodfrugtsalat med birkes  
Hjertesalat med tomat, agurk, oliven  
Små stegte kartofler*

*Oksemørbrad  
Kronhjort  
Svampesauce  
Melonsalat med mynte, feta og grøskarkerner  
Romainesalat med cherytomat, mozarella og brødcroustons  
Halve bagte kartofler  
**+ kr. 75,-***

### **Vælg mellem disse desserter som tallerken servering:**

#### **COZY islagkage**

*Med 3 slags is og chokoladesauce*

#### **Brownie**

*Med Daim is og chokoladesauce*

#### **Hindbærfromage**

*Med friske bær og pistacie støv*

#### **Årstidens trifli**

*Med sprød crumble og vanillecreme*

**Bailey cheesecake**

*Med kaffecreme*

**Nøddekurv**

*Med is og chokoladesauce*

**Gateau Marcel**

*Med solbærsorbet og coulis*

**Desserttallerken**

*Med brownie, nougatrøulade, vaniljeis og havtornsorbet*

**Natmad på buffet:**

**Frikadeller**

*Med kold kartoffelsalat*

**Lav selv hotdogs (2 pr. person)**

*Med sennep, ketchup, remoulade, løg, agurkesalat og ristede løg*

**Klassisk aspargessuppe**

*Med kødboller, brød og smør*

**Croissant**

*Med hønsesalat, rejesalat og skinkesalat*

# Priser drikkevarer

## **Mousserende velkomst**

*kr. 79,- pr. person*

## **Kaffe/the**

*kr. 45,- pr. person*

## **Kaffe/the og sødt**

*kr. 85,- pr. person*

## **Husets vin – Rødvin og hvidvin**

*kr. 339,- pr. flaske*

## **Sodavand**

*Kr. 39,-*

## **Saft**

*Kr. 49,-*

## **Fadøl – Flere varianter**

*fra kr. 55,-*

## **Nordic**

*Kr. 49,-*

## **Blomster**

*fra kr. 150,-*

Alle priser er med forbehold for prisudvikling på råvarer.