

Fest- arrangementer

Festmenuer 2022/23

**MS
/D**

Restaurant Holmegaard
Restaurant Borgen

Overlad trygt festen til os

En fest skal være en oplevelse for livet. Dejlig mad, godt selskab i flotte omgivelser. Vi sætter en ære i, at du og dine gæster får en uforglemmelig dag på Holmegaard Værk eller Danmarks Borgcenter.

Ring for mere information til Gitte Spandet på tlf. 70701236 eller send en mail på gsp@museerne.dk



Velkomst

Mousserende vin, hvidvin eller alkoholfri aperitif

Forretter

Varmrøget lakse rillette – Store håndpillede rejer – salat – grønne urter.

Koldrøget laks med røg ost. Spæde urter med let senneps dressing.

Stegt Kuller – cremet Jord skokke suppe - Sprøde urter

Gin Marineret laks med selleri fløde, æble og fennikel.

Hovedretter:

Supreme kylling med trøffel fars - 3 slags løg i smør og syre.

Kartofler med smør og krydderurter/ blomster.

Sauce supreme med nye ærter.

Stegt okse - Bagt Selleri – cremet kartoffel

Portvins sauce – syrlige ribs –syltede løg

Rosa stegt kalve culotte – bagt persillerod – selleri purre – grønne urter

Rødvins Sauce – pom Anna.

Rosa stegt kalvemørbrad- 3 x løg

Pommes Anna- sauce bordelaise. Tillæg 35,-

Dessert:

Pære tærte – syltet pære – vanilje iscreme

Mandler – abrikos

Tæt Chokolade kage med saltet karamel iscreme,

Årstidens sylt & Nødde malto.

Chokolade fondant - karamel iscreme - portvins syltede blomster

Nøddemalto – karamel

Priser:

Velkomstdrink	kr. 55,-
2 retter	kr. 365,-
3 retter	kr. 425,-

Natmad:

Udenlandske pølser og ost med hjemmelavet - pesto, Syltede løg – oliven

Hotdog-buffet med ristede gourmetpølser, hjemmelavet tomatpickles, Pebermayo, syltede rødløg

Pulled pork - Coleslaw - sprøde boller – salat – syltede rødløg – Bbq.

kr. 95,-

Italiensk buffet

- Bagt laks - salsa Verde - grillet citron
- Vitello tonnato – tunsauce – store kapers – parmesan
- Stegt Okse cuvette – citron – hvidløg
- Stegt Unghanebryst - stegte svampe – paprika – hvidløg
- Stegte små kartofler – semidreid tomater
- Tomat salat – 3 slags tomater – mozzarella – balsamico dressing
- Pasta – grillede peberfrugter - parmesan
- Cremet svampesauce
- Chokoladebrownie – pistacie – hindbærskum
- Hjemmebagt brød – smør

kr. 375,-

Buffet klassisk

- Bagt laks – store hånd pillede rejer – asparges – salat – tomatcreme – citron
- Langtids stegt okse culotte – timian – sort peber
- Rødvins marineret gris – svampe – syltede løg
- Flødekartofler – løg –hvidløg
- Brocolisalat – peanuts – tranebær – bacon – yoghurt creme
- Tomat salat – rødløg – mozzarella – balsamico dressing
- Rødvinsauce
- Trifli – creme – marinerede eller friske bær/ frugter efter årstiden.
- Hjemmebagt brød – smør

kr. 375,-



Køkkenchefens Buffet

- Varmrøget lakse mousse – salat – store hånd pillede rejer – dild – tomat creme.
- Serrano skinke – marineret selleri – estragon – sennep.
- Stegt Okse cuvette – citron – hvidløg
- Stegt Unghanebryst - stegte svampe – paprika – hvidløg
- Stegt lam
- Hjerter salat – syltede løg – ærte creme – bacon
- Rødbede salat – pistacie – citron – mynte – bredbladet persille
- Pasta – svampe – parmesan – peber
- Stegte citron kartofler - smør
- Cremet svampe sauce
- Tiramisu – stærk kaffe – kaluha
- Chokoladebrownie – pistacie – hindbærskum
- Hjemmebagt brød – smør

kr. 425,-

Brunch

- Røræg – Bacon – Brunch pølser
- Lun Leverpostej med svampe og bacon, rødbeder.
- Koldrøget laks med purløg creme
- 3 slags pålæg på fade med tilbehør.
- Mellem lagret ost
- 2 gode oste
- 2 slags marmelade
- Yoghurt med syltede bær
- Pandekager – Kage – Wienerbrød
- Frugt fad og grønt.
- Rundstykker – brød og rugbrød.
- Kaffe – the – juice

kr. 275,-

Tilkøb

Kaffe/te ad libitum	35,00
Petit fours 2 stk	30,00
Småkager	15,00
Cognac/likør	45,00
Snackkurv (blandet chips)	25,00
Vin ad libitum inkl. dessertvin under middagen	250,00
Fri bar 3 timer uden spiritus	200,00
Fri bar 3 timer (Gin, vodka, rom)	275,00
Entre	50,00

VÆRD AT VIDE

- Fra minimum 20 couverter.
- Børn: 0-3 år gratis, 4-12 år 50%.
- Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
- Menuforslagene er inklusive festligt pyntede borde med årstidens blomster samt lys, når festen holdes på Holmegaard værk.
- Ønsker om specielle blomster og bordpynt imødekommer vi gerne mod eventuel merpris.
- Ønsker om farver på duge og servietter imødekommer vi gerne, ligesom eventuel aftale om musik.
- Senest 21 dage før arrangementet skal der aftales tidspunkter, menu, bordplan, bordpynt m.m. samt foreløbigt antal deltagere.
- Ring venligst på forhånd til os og aftal tid for et møde om dette.
- Senest 5 dage før arrangementet skal endeligt antal deltagere være fastlagt.
- 7 timers arrangement herefter 2500,00 pr. påbegyndt time + forbrug.

MS
/D

Restaurant Holmegaard
Restaurant Borgen