

Buffet nr. 100 års Jubilæums menu

Rejecocktail med flute og smør/ Tarteletter med høns i asparges.

Gammeldags oksesteg med:

Hvide kartofler, glaseret løg, bønner, gulerødder, sovs og asier/

Helstegt svinekam med:

Hvide kartofler, grønsager, sovs og agurkesalat.

Frugtsalat med råcrem/ Islagkage med vafler.

Pris pr. couvert kr. 230,00 (Minimum 20 couverter)

Fiske Buffet nr. 10

Karry sild med æg.

Marineret sild med løg og kapers.

Fiskeroulade med dild dressing.

Røget laksetatar i appelsin dressing.

Røget tunfisk med salat i estragon dressing.

Hellefisk dampet på en bund af urter med safran sc.

Skaldyrssalat.

Ovnbagt laksefilet med citron og purløgscrem.

Brød og smør.

Frugtanretning.

Pris pr. couvert kr. 260,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 20

Citron/estragon marineret laks med krydderurtecreme.

Fiskeroulade med tang, anrettet på salat med citron dressing.

Serranoskinke med tern af melon og ost med ristet sesamfrø.

Grøntsags-tærte.

Mixet salat med 2 slags dressing.

Flødekartofler med porre.

Helstegt lammekølle med tzatziki.

Karrymarineret kalkunbryst.

Helstegt Tyndstegsfilet.

2 slags ost med vindruer og ananas.

Hjemmebagt brød og smør.

Pris pr. couvert kr. 265,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 21

Urte dampet hellefisk med safrancreme.
Varmrøget laks, anrettet på salat med purløgscreme.
Røget andebryst, anrettet på frisk salat med appelsinfileter og valnøddedressing.
Salatbord med 2 slags dressing.
Flødekartofler med frisk basilikum.
Grøntsagstærte.
Helstegt kalvefilet med sauce af skovens vilde svampe. Helstegt kronhjortekølle med broccolisalat.
Frugttærte med honning-rørt creme fraiche.
3 slags ost med frisk frugt.
Hjemmebagt brød og smør.

Pris pr. couvert kr. 350,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 22

Tigerreje, mango og papaya salat.
Hjemmelavet gravad laks med sennepsdressing. Provence paté med cornichoner, oliven og hvidløg Pastasalat.
Mixet salat med 2 slags dressing.
Grøntsagstærte.
Råstegte kartofler med timian.
Barbeque marineret kalkunbryst.
Helstegt nakkefilet glaseret med tomat/honning. Helstegt tyndstegsfilet.
2 slags ost med peberfrugt og vindruer.
Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. couvert kr. 250,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 23

Kold røget Tunfilet, anrettet på salat med pinjekerner og estragonfløde.
Ovnbagt laks med friskhakket dild.
Skaldyrsalat anrettet på salat.
Salatbord med 2 slags dressinger.
Flødekartofler med
rodfrugter.
Appelsinmarineret
nakkefilet. Helstegt
lammekølle med tzatziki.
Helstegt højrebsfilet.
Hjemmebagt brød og smør.
Daddel-mascarpone tærte.

Pris pr. couvert kr. 285,00 (Minimum 20 couverter)

»Den lette« buffet nr. 24

Skaldyrsalat med citron dressing.
Bagt spinat / røget lakseroulade.
Ovnbagt laksefilet med lime.
Appelsin marineret kalkunbryst.
Marineret kylling og grøntsager i pasta med pesto og hvidvin.
Marineret filet af svinekam.
Mixed salat med olie/eddike dressing og cheasy fraiche dressing med purløg.
Salat med ristet pepperoni og pinjekerner.
Råstegte kartofler med basillikum.
Frugtanretning.
Flûtes.

Pris pr. couvert kr. 265,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 25

Æg med rejer og mayonaise.
Røget laks med grønne slikasparges.
Rødspættefilet med citron og remoulade.
Tranebær farseret ribbensteg.
Frikadeller med rødkål.
Roastbeef med ristetløg, peberrod og remoulade.
Hønsesalat.
2 oste med peberfrugt.
Brød og smør

Pris pr. couvert Kr. 175,00

Grillmenu Buffet nr. 26

Bøf af tyndsteg
BBQ marineret nakkefilet
2 grill pølser
Coleslawsalat
Mixed salat
2 dressinger
Kartoffelsalat
Flute
Smør

Pris pr. couvert Kr. 155,00

Buffet nr. 27 Helstegt Pattegris

Helstegt Pattegris
Coleslawsalat
Mixed salat
2 dressinger
Kartoffelsalat
Flute
Smør
Grill og kul

Pris pr. couvert Kr. 155,00 (Min 30 couverte)

Receptions buffet

Mini sandwich.
Små frikadeller med cornichoner.
Cocktailpølser i baconsvøb.
Marineret oksekød i filodej.
Mini toast med gorgonzolacreme og røget laksemousse.
Kylling yakitori spyd.
Frugtanretning.
Fyldt chokolade.

Pris pr. couvert kr. 130,00 (Minimum 20 couverte)

Smørrebrød

Håndmad	kr. 17,00
Pænt smørrebrød	kr. 28,00
Luksus smørrebrød	Fra kr. 45,00
Sandwichboller	kr. 39,00

Brunch

Cocktailpølser
Bacon
Røræg
Spegepølse
Rullepølse
Marmelade
2 oste med peberfrugt
Frugtanretning
Rundstykker
Franskbrød
Rugbrød
Smør

Pr. couvert kr. 135,00 (Minimum 20 couverte)

Drikkevarer

Vinen er egen import:

1 flaske Husets rødvin »Chateau Calissanne 2012	kr. 185,00
1 flaske Husets hvidvin »Alsace, Stintzi, Pinot Blanc 2012	kr. 185,00
1 flaske Husets vin ud af huset	kr. 80,00
1 glas Husets vin	kr. 40,00
Vin ad libitum til maden	kr. 180,00
1 fl. Champagne Boucher Fils & Co.	Kr. 320,00
1 fl. Cremen d` Alsace	kr. 240,00
Kir eller hvidvin med juice og pisang ambong (velkomst drink)	kr. 40,00
Carlsberg eller Tuborg	kr. 30,00
Vand	kr. 28,00
Nab	kr. 20,00
Lys øl	kr. 20,00
Likør 2 cl.	kr. 32,00
Cognac 2 cl.	kr. 38,00
Snaps 2 cl.	kr. 27,00
Spiritus 2 cl.	kr. 34,00

Kaffe og te med tilbehør

Kaffe og te med småkager	kr. 32,00
Kaffe og te med kage/kringle og småkager	kr. 56,00
Kaffe og te med kage	kr. 52,00
Kaffe og te med ostemad	kr. 48,00
Kransekage	kr. 21,00
Fyldt chokolade	kr. 20,00
Slik	kr. 15,00
Chips	kr. 10,00
Frugt	kr. 15,00
Frugtanretning	kr. 30,00

Kursusdag i Uby Forsamlingshus

- 08.30: Te – kaffe – rundstykke – smør – ost – marmelade (på rullebord)
- 09.00: Isvand (på bordene)
- 10.30: Frugtanretning (på rullebord)
- 12.00: Frokost buffet
- 12.30: Isvand (på bordene)
- 14.00: Kaffe – te – med chokolade (på rullebord) (tiderne er til at ændre)

Pris pr. person kr. 378,00 + lokale leje

AV udstyr:

Whiteboard - flipover – overhead - projector – Internet – lydanlæg med mikrofon i store sal.

Lokaler:

3 grupperum 10-16 pers., lille sal 32 pers. og store sal 100 pers.

Supper

- | | |
|---|-----------|
| 1. Hummersuppe. | kr. 75,00 |
| 2. Let krydret cremet suppe af markens og skovens vilde svampe. | kr. 55,00 |
| 3. Ungarsk gullasch suppe. | kr. 55,00 |

Forretter

- | | |
|---|-----------|
| 4. Skaldyrsalat anrettet på en bund af salat. | kr. 72,00 |
| 5. Røget laksetatar laksefilet anrettet på 3 slags sprød salat og hakket rødløg. | kr. 72,00 |
| 6. Appelsinmarineret norsk laks, anrettet på 3 slags salat med appelsindressing tilsat basilikum. | kr. 68,00 |
| 7. Indbagt laksefilet med hummersauce anrettet med salat. | kr. 78,00 |
| 8. Kold røget Tunfiskefilet anrettet på salat med krydderurtedressing. | kr. 69,00 |
| 9. Stegt hellefisk anrettet på grøntsager med safran sauce. | kr. 78,00 |
| 10. Røget dyrekølle med marinerede grøntsager i julienne.
Hertil serveres hjemmebagt brød og smør. | kr. 72,00 |

Hovedretter

- | | |
|--|------------|
| 11. Barbeque marineret kalkunbryst, garneret med torvets friske grøntsager, råstegte kartofler og krydderurtesky. | kr. 138,00 |
| 12. Kalvetyksteg krydret med frisk salvie med krydderurte sauce, årstidens grøntsager og hvide kartofler. | kr. 155,00 |
| 13. Helstegt kalvefilet serveret med svampesauce, årstidens grøntsager og timian kartofler. | kr. 195,00 |
| 14. Helstegt kalvemørbrad med mørkel sauce, årstidens grøntsager og hvide kartofler. | kr. 240,00 |
| 15. Helstegt oksemørbrad garneret med kraftig sky, Basilikum kartofler og friske grøntsager. | kr. 235,00 |
| 16. Helstegt tyndstegsfilet serveret med mild pebersauce, pom røsti og årstidens grøntsager. | kr. 165,00 |
| 17. Helstegt oksefilet glaseret med tomatiseret honning, anrettet med sæsonens grøntsager, rødvinssauce og råstegte kartofler. | kr. 190,00 |
| 18. Lammekølle stegt med hvidløg, serveret med lammesky, mintgelé, timian kartofler og friske grøntsager. | kr. 160,00 |
| 19. Kronhjortefilet med vindrue/valnødde sauce serveret med broccolisalat, smørstegte kartofler og årstidens grøntsager. | kr. 240,00 |

Dessurter

- | | |
|--|-----------|
| 20. Pære belle Helene | kr. 58,00 |
| 21. ½ melon med frisk frugtsalat, serveret med rørt is eller råcreme. (ud af huset med råcreme). | kr. 68,00 |
| 22. Hjemmelavet citronfromage med flødeskum. | kr. 57,00 |
| 23. Hjemmelavede pandekager med vanilje is. | kr. 61,00 |
| 24. Tre slags is i karamelkurv med frisk frugt. | kr. 67,00 |
| 25. Triple chokoladecake med appelsin sauce, frisk frugt og vaniljeis. | kr. 79,00 |
| 26. Dessert tallerken med to slags kager, mousse af hvid chokolade, sorbet is, frisk frugt og hindbærpuré. | kr. 85,00 |
| 27. Rubinsteinkage med små vandbakkelser. | kr. 72,00 |
| 28. Isbar: Softice, 4 slags is, frisk frugt, hindbær puré, chokolade sovs og krymmel (kun i huset). | kr. 85,00 |

Natmad

- | | |
|--|------------|
| 29. Minestrone suppe med hjemmebagt brød. | kr. 55,00 |
| 30. Ungarsk gullasch suppe med hjemmebagt brød. | kr. 55,00 |
| 31. Oksekødssuppe med boller, urter og flûte. | kr. 55,00 |
| 32. Tre salt-snitte med diverse pålæg. | kr. 61,00 |
| 33. Sandwich med pålæg og salat. | kr. 26,00 |
| 34. Pølsebord: 5 forskellige slags pølser med diverse garniture, brød og smør. | kr. 98,00 |
| 35. Pølse og ostebord: 4 forskellige slags pølser og oste med diverse garniture, brød og smør. | kr. 108,00 |
| 36. Ristet/kogte pølser med tilbehør. | kr. 63,00 |
| 37. Glaseret skinke, frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat, mixet salat og dressing. | kr. 78,00 |

Hvis festen skal holdes i Ubby Forsamlingshus er der lokaleleje på:

- | | |
|--------------------|--------------|
| Leje af lille sal | kr. 560,00 |
| Leje af store sal | kr. 1.315,00 |
| Leje af hele huset | kr. 1.911,00 |
| Leje af mødelokale | kr. 334,00 |

Ved begravelse er lokalelejen halv pris. Lokalelejen tilfalder Kalundborg Kommune, der ejer lokalerne.