

# Menukort 2026 I huset



## Forretter

<b>Koldrøget Laks</b> Lemon Curd, Rygeost, Radiser, Små Salater og Rugbrødsflager	<b>108,-</b>
<b>Varmrøget Laks</b> Krydderurtdressing, Små Spæde Salater, Tomat og Rugbrødsflager	<b>108,-</b>
<b>Varm rødtunge</b> Fennikel, Skilt Sauce, Dildolie og Frit	<b>108,-</b>
<b>Carpaccio af Kalvemørbrad</b> Pinjekerner, Citron, Olivenolie, Ruccola og Parmesanflager	<b>94,-</b>
<b>Klassisk Rejecocktail</b>	<b>98,-</b>
<b>Cremet Tunmousse</b> Rejer, Urtdressing og Små Salater	<b>84,-</b>
<b>Skummet hummerbisque</b> Torsk og Dild	<b>98,-</b>
<b>Røget Dyrekølle</b> med Marineret Ruccola, Syltede Bær og Ristede Pinjekerner	<b>98,-</b>
<b>Serano</b> Pesto, Marineret Blomkål og Spæde Salater	<b>92,-</b>
<b>Skal med Høns i Asparges</b> eller 2 stk. Tarteletter	<b>82,-</b>
<b>Kyllingesouffle</b> Serano, Chilimayo og Frisésalat	<b>89,-</b>
<b>Hønsesalat med Ananas</b> Bacon og Små Salater	<b>82,-</b>
<b>Fiskesympfoni</b> med 3 Forskellige Slags Fisk	<b>108,-</b>

**Brød og Smør Serveres til alle Forretter**

## Hovedretter

<b>Gammeldags Flæskesteg</b> med Sprøde Svær, Rødkål, Chips, Brunede og Hvide Kartoffler og Skysauce	<b>184,-</b>
<b>Marineret Svinekam</b> Årstidens Grønt og Flødekartofler	<b>184,-</b>
<b>Svampefyldt Svinemørbrad</b> Årstidens Grønt, Bagt Kartoffel og Skysauce	<b>189,-</b>
<b>Svinekam Stegt som Vildt</b> Brunede og Hvide Kartoffler samt Waldorfsalat	<b>184,-</b>
<b>Farseret Unghanebryst</b> Svampe, Confiteret Rødder, Gnocchi Kartoffler og Hønseskum	<b>228,-</b>
<b>Gl.dags Okse- eller Kalvesteg</b> Tyttebær, Waldorfsalat, Bønner, Hvide og Brunede Kartoffler og Skysauce	<b>194,-</b>
<b>Flap Meat</b> Rosenkål, Brændte Løg, Persillerodscreme, Skysauce og Små Kartoffler med Serano	<b>228,-</b>
<b>Kalvefilet</b> Årstidens Grønt, Bagte Kartoffler og Kalvesky	<b>228,-</b>
<b>Oksefilet</b> Årstidens Grønt, Pommes Rissoles og Rødvinsauce	<b>228,-</b>
<b>Oksemørbrad</b> Årstidens Grønt, Pommes Anna og Rødvinsauce	<b>269,-</b>
<b>Kalvemørbrad</b> Årstidens Grønt, Pommes Fondant og Kalvesky	<b>269,-</b>
<b>Confiteret And</b> Svampe, Sellerichips, Bagte Kartoffler og Andesky	<b>249,-</b>
<b>Helstegt Kalveculotte</b> Svampe, Grillet Tomat, Pommes Hasselback og Sauce Bordelaise	<b>218,-</b>

## Desserter

<b>Blødende Chokolade Hjerte med Vaniljeis</b>	<b>89,-</b>
<b>Panna Cotta efter eget valg (f.eks. Lakrids, Vanilje, Hindbær)</b>	<b>84,-</b>
<b>Hjemmelavet Frugttærte</b>	<b>94,-</b>
<b>Gammeldags Æblekage</b>	<b>78,-</b>
<b>Fromage efter eget valg (f.eks. Citron, Appelsin, Rom)</b>	<b>78,-</b>
<b>Hvid Chokolademousse med Crumble og Marengs</b>	<b>78,-</b>
<b>Passionstærte med Brændt Marengs</b>	<b>89,-</b>
<b>Hjemmelavet Brownie med Is, Frugt og Romtoft Bær</b>	<b>82,-</b>
<b>Sprød Kokoskage med Jordbærsorbet</b>	<b>82,-</b>
<b>Hjemmelavet Islagkage med Chokoladestykker</b>	<b>79,-</b>
<b>Frisk Frugtsalat med Råcreme</b>	<b>82,-</b>
<b>Gateau Marcel med Vaniljeis</b>	<b>94,-</b>
<b>Blomme i Madeira med Krystalliseret Chokolade og Karamel Is</b>	<b>94,-</b>

# Buffet

## Den Klassiske

1 Slags Sild med Karrysalat og Kapers

Paneret Rødspættefilet med Remoulade og Citron

Varmrøget Laks med Krydderurtdressing og Slikasparges

Æggefad med Rejer og Mayonnaise

Små Frikadeller med Rødkål

Tarteletter med Hjemmelavet Fyld af Høns i Asparges

Leverpostej med Svampe og Bacon

Ribbensteg med Rødkål

Brød og Smør

Valgfri Dessert – Æblekage, Fromage eller Islagkage

**Min. 15 Kuverter**

**Pris Pr. Kuvert 318,-**

## **Buffet 1**

Krebsehaler med Lemon Curd

Røget torsk med Urtecreme

Parmaskinke med Kryddercreme, Agurk og Tomat

Rosastegt Kalvefilet

Grisekro

Saltbagte Kartoffler

Pommes Anna

Sauce af Kalvesky

Ærtesalat med Flagesalt

Feldsalat med Edamamebønner og Grapesaft

Brød og Smør

Tærte med Syltede Bær og Vaniljecreme

Hjemmelavet Islagkage

**Min. 20 Kuverter**

**Pris Pr. Kuvert 398,-**

## **Buffet 2**

Blinis med røget Laks og Creme Fraiche

Hvidløgsbagte Tigerrejer med Kartoffelrøsti med Basilikumcreme og Lomo

Rosastegt Ungdyr

Svinefilet Stegt som Vildt

Smørdampede Petit Kartoffler med Persille

Kartofler i Både med Krydderi

Pebersauce

Melonsalat

Hjertesalat med Spelt og Æbler

Brød og Smør

Tiramisu

Passionsmousse med Hvid Chokolade

**Min. 25 Kuverter**

**Pris Pr. Kuvert 389,-**

## **Buffet 3**

Rejer med Syltede Agurker og Dildmayo

Puffet Ris med Varmrøget Laks

Røget Andebryst med Pære

Rosastegt Flap Meat

Lammekølle

Bagekartoffel med Krydderurtesmør

Røsti

Whiskysauce

Tomatsalat

Broccolisalat

Brød og Smør

Gateau Marcel

Passionstærte med Brændt Marengs

**Min. 20 Kuverter**

**Pris Pr. Kuvert 408,-**

## **Cavery Buffet**

### **Forret**

Kuvertanrettet Forret - efter eget valg

### **Buffet Hovedret**

Rosastegt Kalvefilet

Honningmarineret Svinekam

Små Stegte Kartoffler med Urter

Flødekartofler

Broccolisalat

Blandet Salat med Krydderurtedressing

Kryddersauce

**Tillæg for salatbuffet i stedet – 15,- pr. person**

### **Dessert**

Kuvertanrettet Dessert - efter eget valg

**Min. 10 Kuverter**

**Pris Pr. Kuvert 349,-**

## Natmad

<b>Frikadeller</b> med Kartoffelsalat, Rødbeder og Rugbrød	<b>75,-</b>
<b>Hotdogs</b> med Kogte og Stegte Pølser med Klassisk Tilbehør	<b>82,-</b>
<b>Biksemad</b> med Rødbeder, Ketchup, Sennep, Spejlæg og Rugbrød	<b>75,-</b>
<b>Hjemmelavet Flødelegeret Aspargessuppe</b> med Aspargessnitter og Kødboller	<b>78,-</b>
<b>Hjemmelavet Klar Suppe</b> med Urter, Kød- og Melboller, Serveres med Brød	<b>74,-</b>
<b>Hjemmelavet Kartoffelporresuppe</b> Serveres med Brød	<b>78,-</b>
<b>Hjemmelavet Flødelegeret Karrysuppe</b> med Kylling og Ris	<b>78,-</b>
<b>Æggekage</b> med Rødbeder, Bacon, Purløg og Rugbrød	<b>74,-</b>
<b>Pølsebord</b> med Lun Leverpostej, Svampe og Bacon	<b>92,-</b>
<b>Små Sandwiches</b> med 3 Slags Fyld (Æg og Rejer, Kylling og Bacon, Skinkesalat m.m.)	<b>78,-</b>

## **BRUNCH**

**(5 timers arrangement)**

**Rugbrød og Franskbrød  
Rundstykker  
Smør**

**Scrambled Æg m/Brunchpølser og Bacon  
Yoghurt  
Røget Laks  
Croissant med Hønsesalat og Bacon  
Pandekager med Sirup  
2 slags Pålæg; f.eks. Rullepølse og Spegepølse  
Leverpostej m/Bacon  
Ost u/Kommen  
Brie  
2 slags Marmelade  
Frukt**

**Juice  
Mælk  
Vand med citron  
Te og Kaffe**

**Pris Pr. Kuvert 248,-**

**Tilkøb:**

**Hjemmebagt Kage til Kaffen kr. 50,-**

**Snaps og Shots pr. skænket enhed kr. 20,-**

## **Børnemenuer - til selskaber (gælder 3 – 12 år)**

- F.eks Pommes Frites, Fiskefilet, Kyllingenuggets eller Pølser 110,-

## **Drikkevarer**

Velkomstdrink	40,-
Hvidvin pr. flaske	298,-
Rødvin pr. flaske	298,-
Sodavand pr. flaske	35,-
Øl pr. flaske	42,-
Mokai/Breezer m.m.	50,-
Kaffe pr. kuvert	30,-
Kaffe og Kransekage, Småkager m.m.	75,-
Servering af medbragt kage, chokolade m.m., pr. kuvert	20,-
Proppenge pr. Medbragt åbnet flaske, vin eller spiritus	275,-
Fadølsanlæg pr. 20 Liters fustage	3200,-
Ad libitum drikkevarer: Velkomstdrink, Øl, Sodavand, Vand og Vin (7 timers arrangement)	375,-

**Når du vælger at holde din fest i Sport &  
Kulturcenter Brovst, aftales bordopstilling og farverne på opdækningen med personalet  
(Tillæg for runde borde kr. 20,- pr. kuvert)**

**Tillæg for allergener samt veganer/vegetar kr. 20,- pr. person**

**Servering af medbragt kage, chokolade m.m. kr. 20,- pr. kuvert**

**Opdækning, blomster og servering er indregnet i prisen  
(Tillæg for fadservering kr. 30,- pr. kuvert)**

**Et arrangement varer maksimalt 7 timer (Brunch 5 timer), hvorefter natmaden serveres.  
Ekstra timer koster kr. 1.200 pr påbegyndt time**