

Selskabskort

Vores selskabskort er bygget op, så du som vært selv kan sammensætte en menu - med eller uden buffet - efter dine egen ønsker og med udgangspunkt i årstidens råvarer. Har du andre ønsker er vi naturligvis altid åbne for det.

Brugsanvisning

Ønsker De eksempelvis 3 retter mad serveret ved bordet vælges en forret, en hovedret og en dessert fra forslagene i årstidsmenuen den måned selskabet skal afholdes. Ønsker De i stedet forret og dessert serveret ved bordet, men en buffet til hovedret vælges forret og dessert fra årstidsmenuen og buffeten sammensættes af 2 eller 3 slags kød fra buffetoversigten og 4 slags tilbehør vælges fra årstidsmenuen.

Priser

For reservation vælges som udgangspunkt en af vores pakker. Se sidste side.

Børn

Vi er leveringsdygtige i flere forskellige børnemenuer.

Spiser børn (4-12 år) samme menu som resten af selskabet får de lidt mindre portioner, men til halv pris.

Musik

Vi spiller stille dinnermusik under middagen og kaffen.

De er velkommen til selv at sørge for musik i form af musiker, band eller jukeboks.

Vi har kontakt til meget dygtige bands som vi gerne booker hvis I ønsker det.

Andet

Alle priser er inkl. opdækning (duge, stofservietter, stearinlys og blomster).

Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer i forhold til dette menukort.

Forud for enhver fest vil vi sammen holde et møde hvor menu og øvrige detaljer såsom velkomstdrink, vine, musik og bordopstilling aftales. Efter mødet vil De modtage en mail med en endelig aftale.

Har De spørgsmål er De altid velkommen til at kontakte os.

SERVEREDE RETTER MARTS - APRIL

FORRETTER

Stenbiderrogn

Crème fraîche / rødløg / tørret tang / grillet brød

Saltet Laks og rogn

Rygeost / marinert agurker / ristet rugbrød / urter

Gravad okseinderlår (kan også laves som tatar)

Persillemayo / ristet hasselnødder / revet havgus / grillet gemte agurker

HOVEDRETTER

Oksefilet med selleri og ramsløg

Pure af selleri og brunet smør / syltet selleri / glaceret langtidsbagte sellerier / ristet boghvede

Sauce m. Citron timian og skalotter. Små kartofler vendt med smør og purløg

Oksefilet

Stegt kål, karameliseret løg pure med æbler og sort hvidløg, grillet små nye løg. Saucen med estragon og kærnemælkvale

Små kartofler vendt med smør og purløg

Bagt helleflynder

Persille pure / braiseret fennelke / syltet skalotter

Skummet muslingefløde m, hakket blåmuslinger og purløg

Små kartofler vendt med dild og syltet sennep

DESSERTER

Citronfromage og hindbær

Hindbær sorbet / hibiskus granite / hindbær merengs

Mørk chokolade og solbær

Mørk chokolade sorbet / chokolade tærte med gemte solbær

Rabarbar og hvid chokolade

Yoghurt sorbet med lavendel / rabarber kompot / hvid chokolade creme

SERVEREDE RETTER MAJ - JUNI - JULI

FORRETTER

Grillede hvide asparges med Rømmø rejer (maj/juni)
Luftig hollandaise med røget smør / friterede kapers

Saltet laks og rogn
Rygeost / marinert agurker / ristet rugbrød / urter

Rimmet kammusling
Dild pure / syltet glaskål med hyldeblomst / skummet muslingefløde

Gravad okseinderlår (kan også lave som Tatar)
Små nye kartofler / Karsemayo / revet Havgus / puffet kartoffel / syltet sennep

HOVEDRETTER

Oksefilet med ærter
*Ærte pure / steget nye danske ærter / brændte syltet løg
Sauce med skalotter og urter fra haven. Små nye kartofler med smør og purløg*

Oksefilet med nye gulerødder
*Cremet guldrødspure monteret med friskost / nye gulerødder med malt / syltet små løg
Sauce med nye løgtoppe og persille. Små nye kartofler med smør og purløg*

Bagt helleflynder
*Grillede grønne asparges / spidskål med brunet smør / grønne jordbær og blanquetsauce
Små nye kartofler med dild og syltet sennep*

DESSERTER

Jordbær m. Fløde
Vanille pannacotta / jordbær sorbet / solmodne jordbær / skovmærke / kakao og karamel

Pære, hyldeblomst og vanille is
Langtidsbagt pære / hyldeblomst sirup

Mørk chokolade og solbær
Mørk chokolade sorbet / chokolade tærte m. gemte solbær

SERVEREDE RETTER AUGUST - SEPTEMBER

FORRETTER

Saltet kammusling

Syltet glaskål med hyldeblomst / creme fraiche / marinerede æblekugler / muslingefløde med double cream

Saltet Laks og rogn

Rygeost / marinerede agurker / ristet rugbrød / urter

Røget makrel

Stikkelsbær / kartofler / luftig rygeost / karse / ristet rugbrød

Gravad okseinderlår (kan også laves som tatar)

Grillede grønne tomater / mayo på vesterhavsost og tørret tomat / basilikum / blandede friske tomater

HOVEDRETTER

Oksefilet

Blomkålspure med brunet smør, små stegte blomkålsbuketter med tørret purløg og brændte syltet løg. Sauce med purløg og tørret kapers. Små kartofler vendt med smør og persille

Oksefilet

*Små økologiske bagte porrer, stegt palmekål fra haven og syltet sennep
Sauce på grillede majscolber, syltet majs og vesterhavsost. Små kartofler med smør og persille*

Bagt helleflynder

*Dildpuré, spinat, ristede hasselnødder og syltet tang
Luftig sauce hollandaise. Små kartofler vendt med smør og dild*

DESSERTER

Mørk chokolademousse og hindbær

Hindbærsorbet / friske hindbær / mørk chokoladecrumble

Citronfromage og brombær

Brombærsorbet / friske brombær / brombær marengs

Mørk chokolade og solbær

Mørk chokoladesorbet / chokoladetærte med gemte solbær

SERVEREDE RETTER OKTOBER TIL FEBRUAR

FORRETTER

Saltet kammusling og jordskokker
Jordkokkecreme, sprøde jordskokker og æbler
Jordkokke fløde med urteolie

Saltet laks og rogn
Rygeost / marinerede agurker / ristet rugbrød / urter

Ceviche af torsk
Syltede æbler, purløg, ristet boghvede og rå jordskokker
Sauce på ristet torskeskrog og urter

Gravad okseinderlår (kan også laves som tatar)
Svampemayo, tørrede svampe og stegte svampe samt grillede gemte sommeragurker

HOVEDRETTER

Oksefilet
Puré af bagte græskar, rehydrerede gulerødder, braiserede løg og sennep
Sauce med syltet løg og urter. Små kartofler vendt med smør og purløg

Oksefilet
Glacerede skorzonerrødder, cremet pastinak, gemte porre med løvstikke og puffet kartoffel
Sauce med syltet løg og urter. Små kartofler vendt med smør og purløg

Bagt Helleflynder med rødbeder
Rødbedepuré, syltede rødbeder og små glacerede rødbeder
Cremet fiskefumé på ristet helleflynder og høns. Små kartofler vendt med smør og dild

DESSERTER

Vanille pannacotta og havtorn
Havtorn sorbet / syltet havtorn / bagte kakao "grene"

Mørk chokolade og solbær
Mørk chokoladesorbet / chokoladetærte med gemte solbær

Æbler og vanille
Bagt æblekompot med honning fra havnen, cremet vanilleis, mazarin og hvid chokolade

BUFFET - HOVEDRET

Vælg forret og dessert fra årstidens serverede retter. Til hovedret vælges 2 slags kød og 4 tilbehør. Det er muligt at tilkøbe en ekstra kødvariant.

KØD / FISK

Helstegt oksefilet med timian og hvidløg
Helstegt kalveculotte
Lammeryg fyldt m. persille og hvidløg (+30kr)
Braiserede grisekæber i tomatsauce
Grillet kyllingebryst med mozzarella og serrano
Hel side bagt laks med urter og sesam

BUFFETILBEHØR SOMMERHALVÅR

Grillede hvide asparges med tørrede kapers og urter + 25kr (maj/juli)
Grillet grønne asparges med ristet boghvede (maj/juli)
Sprød fennikelsalat med nybælgede ærter og persille (maj/juni/juli)
Bagte gulerødder med top, friskost creme og ristede græskarkerner
Caprese af solmodne tomater, frisk mozzarella og basilikum
Hjertesalat vendt med syrnet creme fraiche, ristet rugbrød og revet havgus
Marineret spidskål med ristet sesam og løvstikke
Agurker, yoghurt og mynte
Grillet squash, syltet sennep og purløg

BUFFETILBEHØR VINTERHALVÅR

Hjertesalat vendt med syrnet creme fraiche, ristet rugbrød og revet havgus
Grillede gulerødder med creme fraiche og ristede græskarkerner
Ristet blomkål med estragon og hasselnødder
Bagte rødbeder med sesam og feta
Ristet knoldselleri, syltet sennep og persille
Perlebyg salat med stegte svampe og urter
Stegt kål med syltet løg og boghvede

KARTOFLER

VIGENS LUKSUSBUFFET

Serverest som buffet over 3 omgange - Tillæg til pakkepriser 100kr

1 servering til deling på bordene, 2 & 3 serverings som fælles buffet

FORRETTER

Kammusling carpaccio med pistacie
Tuntatar rørt med creme fraiche og urter
Lakse ceviche, dildcreme, rogn, jordnødder og sprøde salater
Gravad okseinderlår, purløgsmayo, syltede skalotter og puffet kartoffel
Urtepesto
Hjemmebagt langtidshævet surdejs brød

Tilvalg: 35kr

Østers med agurk og mynte

Grillet brioche med sortfod skinke og sort trøffel

HOVEDRETTER

Langtids braiserede grisekæber. Braiseret i tomatsauce
Helstegt oksefilet, marineret med hvidløg og timian

Romainesalat, creme fraiche, ristet rugbrød og revet havgus
Fennikelsalat med kapersdressing og urter
Grillet squash med gedeost, græskarkerner og persille
Langtidsbagte tomater med ristet bacon og basilikum
Bagte gulerødder m. brunet smør, ristet hasselnødder og timian,

DESERTER

Vindruetærte med ristede mandler
Vigens vanille panna cotta med bær
Vesterhavsost med kompot og knækbrød

FROKOSTBUFFET

Første omgang serveret til deling ved bordet, anden omgang som fælles buffet og tærten ligeledes som fælles sammen med kaffen.

1 servering:

Saltet torsk

Persille mayo / ristet mandler / sprød salat

Bagt laks med lavendelBBQ og urte creme fraiche

Ristet sesam / blandede urter

Marinerede salater

2 servering

Stegt kalveculotte med timian og hvidløg

Braiseret udbenet kyllingelår

2 x salater efter årstiden bestemt af køkkenet

1 x kartoffel bestemt af køkkenet

3 servering

Tærten

Mazarin / hvid chokolade / fyld efter sæsonen

DANSK FROKOST

Alle 3 serveringer som delefade på bordet.

1 servering

Karrysild med æbler og løg

Friteret rødtunge med kålremoulade og grillet citron

Æg og rejer med syltet grønne tomater og urtemayo

2 servering

Hønsesalat med stegte svampe, æbler og urter

Roastbeef

Ristede løg, sylt og peberrod

Svinemørbrad af glad gris

Svampe ala creme og surt

3 servering

Vigens frugtterne

Mazarin, hvid chokoladecreme og fyld efter sæsonen

Serveres sammen med kaffen