



Gælder fra februar 2011 – med forbehold for ændringer i indhold og priser.

## Malene & Jan foreslår:

Til alle vores selskabsmenuer serveres hjemmebagt brød og vi bestræber os på at bruge de aktuelle råvarer som passer til årstiden. Nedenstående er kun til inspiration, har du andre ønsker eller sammensætninger af menu, er du velkommen til at kontakte os.

### FORRET

- Lakseterrine m. hjertesalat og purløgscreme / 78,00
- Lakserillette med sauternesky / 88,00
- Fersk røget laks med ostecreme / 98,00
- Lun bagt, årstidens fisk med urter og fiske cremesauce / 88,00
- Indbagt laks med beurre blanc / 98,00
- Farseret rødtunge med urter og hummer cremesauce / 98,00
- \* Bouillabaisse med aioli / 118,00
- \* Stegte kammuslinger med beurre blanc / dagspris
- \* Cremet hummersuppe tilsmagt med cognac / 118,00

- \* Hjemmelavet foie gras terrine med sauternesky / 128,-
- Nye Lammefjords asparges m. mousselinesauce (sæson) / 110,00
- Asparges vinaigrette med æg kapers og løg (sæson) / 98,00
- Kantareller a la creme på ristet hjemmebagt brød (sæson) / 98,00
- Charcuteritallerken med udvalg af italienske lufttørrede pølser, parmaskinke, andelevermousse og pesto / 115,00
- Tarteletter med høns og asparges / 88,00
- Okse/hønskødssuppe med kød- og melboller / 88,00
- Legeret aspargessuppe / 88,00

### HOVEDRET

- Sprængt and eller unghane med flødepeberrodssauce / 178,00
- Helstegt kalvefilet med svampesauce og sprøde grøntsager / 198,00
- \* Kalvemørbrad med portvinssauce og sprøde grøntsager / 235,00
- Gammeldags braiseret kalvesteg m. grøntsager / 168,00
- Kalvesteg stegt som vildt m. waldorff salat / 168,00
- Sprængt okse el. kalvebryst m. sur-sødsauce og grøntsager / 178,00
- Gammeldags oksesteg med hjemmelavet surt og sødt / 168,00
- Helstegt oksefilet med bordelaise sauce / 198,00
- \* Helstegt oksemørbrad m. sauterede grøntsager & rødvinssauce / 238,00
- Variation af dansk lam, gratineret cremekartofler og nye grøntsager / 178,00
- \* Sommerbuk med cognac sauce og syltede kirsebær / 228,00
- \* Kronhjorteryg/kølle med waldorffsalat og vildtsauce / 228,00
- Braiseret vildsvin med rodfrugter og kraftig sky / 188,00
- Svinekam med hjemmelavet rødkål og brunede kartofler / 168,00
- Klassisk dansk andesteg med hjemmelavet tilbehør / 198,00
- \* Bouillabaisse med aioli / 215,00

### ALT-I-ET til fastpris

#### FESTPAKKER – læs mere på [www.hojbykro.dk/selskaber](http://www.hojbykro.dk/selskaber)

Vi du gerne have en fast pris på hele dit arrangement, kan du vælge mellem 2 festpakker af 8 timers varighed inkl. husets vin ad libitum og fri bar – pris pr. person fra kr. 850,- (ekskl. retter markeret med\*)  
NB: Natmad serveres efter 7. time

### DESSERT

- Desserttallerken med udvalg parfait, frugt og kage/ 118,00
- Hjemmelavet parfait – forsk. variationer m. coulis og bær / 78,00
- Nøddekurv m. hjemmelavet is og frugter/ 98,00
- Hvid chokolademousse med appelsinsauce og friske bær/ 88,00
- Chokolademousse med flødeskum / 78,00
- Creme Bruleé / 78,00
- Kogt rødvinspære med karamel sauce / 88,00
- Rabarber dessert (sæson) / 78,00
- Årstidens friske frugter med råcreme / 78,00
- Chokoladecake surprise med hjemmelavet vaniljieis / 88,00
- Bagt æblekage med marcipan og hjemmelavet kanel parfait / 92,00
- Pandekager med hjemmelavet is og Grand Manier / 88,00
- Marengskage m. creme, is og årstidens bær / 88,00
- Citronfromage med flødeskum / 78,00
- Romfromage med kirsebær sauce / 78,00
- Rubensteinerkage/ 95,00
- Profiteroles med hjemmelavet vamilieis og lun chokoladesauce / 88,00
- Trifli med årstidens friske bær/frugter / 78,-

### BUFFETFORSLAG:

Fisketerrine med krydderurtesauce / Helstegt oksefilet med rosmarin / Ung-hane a la provencale / Rødvinsmarineret lamme- eller vildsvine- kølle / Marinerede kartofler med friske krydderurter / Gratineret flødekartofler / Quiche lorraine / Humus salat / Bønnesalat med syltede tomater / Tomater med basilikum og mozzarella / Grønne pluksalater med hjerteblade / Pesto dressing / Olie/eddike dressinger / Ost & frugt / Kage.  
Pris pr. couvert 325,00

### BUFFETFORSLAG, FRØKOST:

Tre slags sild: Karrysild, hj.lavede stegte sild og marinerede sild / Fersk røget laks og og rejer / Lun fiskefilet med hjemmerørt remulade / Helstegt oksefilet med pickles og kartoffelsalat / Tarteletter med høns og asparges / hjemmelavede frikadeller m. tilbehør / Oste og dessert. Pris pr. couvert 275,00

### SKALDYRSBUFFET:

Østers i tre variationer, muslinger, kammuslinger, jomfruhummer, dansk hummer og udvalg af fisk / Bouillabaisse / Dressinger og hjemmebagt brød.  
Dagspris...

### NATMAD:

- Pølsebord m. groft brød og tilbehør / 68,00
- Gullaschsuppe / 68,00
- Fransk løgsuppe / 68,00
- Aspargessuppe / 78,00
- Lune frikadeller med kartoffelsalat / 78,00
- Røde pølser "med det hele" / 58,00
- Diverse sandwich pr. stk. / 30,-