



Selskabsmenu

Vedlagte priser er gældende for selskaber i Bakkehuset. En 3-retters menu koster kr. 375,00. Der er dog et tillæg ved valg af retter mærket med **, dette tillæg afhænger af dagprisen på råvaren. Ønskes der flere retter end tre, kommer der et tillæg afhængigt af antallet af retter og retterne. For buffeter er prisen pr. person indikeret ved hver buffet. Buffeterne er forslag og kan sammensættes efter eget ønske hvorefter prisen beregnes. Priser inkluderer borddækning, servering og lokaleleje indtil kl. 17.30 ved frokostarrangementer og kl. 02.00 ved aftenarrangementer. Vi arrangerer selvfølgelig også receptioner, bridgefrokoster, seminarer, begravelser, vinsmagning, og meget mere. Tal med os og vi klarer det. Har du/I andre ønsker, næsten alt er muligt.

FORRETTER:

Fisk:

Røget lakseroulade m/lun spinat og blinis

Laks: gravad, røget, varmrøget, marineret eller dampet
alt kan lade sig gøre.

Skiver af laks med laksemousse serveret med safransauce
og urtesalat

Hummersalat med kold mousse af bisque serveret med
friterede vilde ris**

Tuncarpaccio med salat, pinjekerner og løjrom

Gratinerede kammuslinger på grønsagspure med kørvelsauce**

Bagt pighvar med pighvarcreme og friteret rødbede

Fiskesympfonie af 3 slags fisk med 3 slags sauce

Hummertærte med hummersauce og vilde ris

Ravioli fyldt med hummer serveret i
tomat og persillefumet

Blinis med ørredrogn og løjrom

Rødtungepaupiette i urtesauce med friteret persille

Kød:

Carpaccio med salat og tomatbruchetta

Røget dyrekølle med lun spinat og tyttebær

Salat med kalvebrisler, urter og tomat

Salat med urtefarseret vagtel, vagtelæg og bær

Vegetar:

Svampetoast med urtesalat

Cannelloni med spinat og tomatbasilikumsauce

Supper:

Brøndkarsesuppe med ærter

Pighvarcremesuppe med urter og pighvar

Hummerbisque

Fiskecremesuppe med hvidløgsbrød

Bortsch a la Russe

Consomme med krebs, foie gras og urter**

HOVEDRETTER:

Oksetyndsteg med pebercognacsauce, garniture og kartoffeltærte
Kalvemørbrad med grønsagstimbale, små kartofler og garniture
Ristet perlehøne med lille grønsagstærte, krydderurtesauce,
grønsagsravioli og små kartofler
Lammeryg med lammesky, små grønsager og mynteagurkesalsa
Sprængt andebryst med peberrod, glaserede grønsager kartoffelkage
Sprængt Poussin med spinat, lun porrevinegrette og rabarber

FISK OG VILDT TILBEREDES EFTER SÆSONENS UDBUD f.eks.

Ristet sandart med jordskokkesauce, kantareller og persillepesto
Ovnbagt pighvar i pighvarcreme med små urter og friteret persille
Ristet rødfisk med grillede grønsageri lag serveret med
Krydderurte beurre blanc og tomatcolis
Porcheret rødtunge med cremet rødtungebisque, spinat
Perillehumus og ørredrogn**
Ristet havtaskemedaljon serveret på urtebund med
bøndkarsesauce og vilderis
Dyreryg med vildtsauce, waldorffsalat, tyttebær og garniture
Dyremedaljon med blommesauce, svampe i vol au vent og rodfrugter
Fasanbryst med calvadossauce, æbkefilet og garniture
Farseret due på grønsagspure med svampe, lun pærecompot
og små grønsager

OST:

Tre slags ost
Varm ostetærte m/selleriradissesalat
Ostesouffle
Profitterolles m/ostecreme
Dadler m/urteflødeost og selleri m/gorgonzolacreme

DESSERTER:

Tiramizu
Tre slags hjemmelavet sorbet i nøddekurv
Chokolademousse m/vanilleis og frisk frugt
Tre slags chokoladeæg m/puré og frugt
Sprød nøddemedalje m/chokoladeorangcreme og lime sorbet
Jordbær Romanoff**
Friske bær m/fløde og vanilleis**
Desserttallerken
Hvid chokoladekage m/frisk frugt
Hindbærbavarois m/mandelflager og frugt
Chokoladeorange kage m/frugter marineret i likør
Bagt chokoladekage m/appelsinsalat
Kanellagkage m/frisk frugt
Frugtsalat m/chantillycreme
Pandekagesæk m/bær og vanilleis
Glaserede pandekager m/valnøddecreme og suzettesauce
Limesorbet m/vodka
Citrontærte med citrussalat og mascaponecreme
Creme brûlée med frisk frugt
Tarte Tatin
Bagte æbler i filodej med cremefraiche
Kanelis med sprøde kager og honningsauce
Moccakage med nøddeis

TEMAMENUER:

Oversøisk menu:

Salat med kæmperejler, kammuslinger, avocado og ingefærlimesauce
Farseret perlehøne med sweet potatoes, mangosauce og bagte grønsager
Pecanpie med vanillie is

Italiensk menu

Røget tun carpaccio
Tortellini med trøffelost serveret i tomatbasilikum bouillon
Lammemørbrad med lille grønsagsrisotto og grillede courgetter med kartoffelcompot
Tiramizu

Russisk menu:

Stenbidder rogn (i sæsonen) med blinis, løg og cremefraiche
Dyreryg med tre slags svampe, vildtsauce, tranebær og bønnefrikasse
Jordbær romanoff med chantillycreme

Fransk menu:

Sandart i beurre rouge med friteret persille
Farseret vagtel med glaserede urter og calvadossauce
Oste
Cremeé bruleé

BUFFETER:

Den klassiske frokostbuffet

To slags sild
Røget laks
Meunierestegt fiskefilet med citron og remoulade
Frikadeller med kartoffelsalat
Leverpostej med bacon
Roastbeef med bløde løg
Mørbradbøffer i svampesauce
To slags ost
Lun æbletærte med flødeskum og cremefraiche

KR. 255,00

Den klassiske aftenbuffet:

Skaldyrssalat med rejer, krebs og pyntet med hele jomfruummer
Varmrøget ørred med krydderurte dressing
Oksefilet med flødekartofler og rødvinssauce
Sprængt and med peberrod og marinerede urter
Glaseret skinke med tomatsalat og grønsalat
To slags ost
Chokolademousse med is

KR. 275,00

Den utraditionelle:

Kammuslinger og havtaske gratineret i krydderurteflødesauce
Mousse af varmrøget ørred serveret på agurkecreme og ristet rugbrød
Lammekrone med ovnbagte grønsager og flødekartofler
Sprængt kalveculotte med peberrod
Svinekæber i rødvinssauce med risotto
Salat med ristet mandler, citrus og avocado
Broccoli i urtecreme
Tre slags ost
hofdessert

KR. 290,00

Den luksuriøse:

Røget tun med løjromscreme
Skaldyrssuppe
Røget laks med peberrodscreme og lakse rillette
Rødtunge i safransauce
Foie gras terrin
Kalvemørbrad med svampe og bønnevinegrette
Dyrekølle med citronaldorffsalat og tyttebær
Ovnbagte kartofler i trøffelcreme
oksecarpaccio
Caesarsalat
Fem slags ost
Dessert buffet

KR. 500,00

Den franske:

Laksetatar med peberrodscreme og gedeostetoast
Rødtungepaupiette med spinat og sauce nage
Salat med andebryst og foie gras
Oksemørbrad med saucebordelaise og kartoffelgratin
Kylling i ratatouille
Bønnesalat med urtecreme
Oste
Dur mou med is og frugt

KR. 295,00

Den italienske:

Laksecaroaccio
Bruchetta med rejeavocadocreme
Vitello tonato
Bresaola med basilikum og parmasan
Kalvemedaljon med citron gnocci
Hanebryst bagt med salvie og pachetta med tomat sauce
Cherrytomater, mozzarella og rucola
Italienske oste
Tiramizu

KR. 275,00

Den spanske:

Tapas
Helstegt pøttegris med salater og grønsager
Is og frugt

KR. 270,00

Brunch:

Kaffe, the og appelsin juice
Boller, franskbrød og grovbrød
Marmelade
Græsk youghurt
Tre slags ost
Tre slags pålæg
Røræg og bacon
Røget laks
Cocktailpølser med bagt tomat
Amerikanske pandekager med sirup
Frugtsalat

KR. 175,00

Eksempler på receptioner:

Tapasbar

eller

Canapeer

eller

Sushi

eller

Sandwichbuffet

Eller

Pølse oste bord