



MENUKORT FOR MAD UD AF HUSET

Klassiske Køkken

Supper.

Karrysuppe med kylling & ris 46,-

Aspargessuppe med kødboller 44,-

Klar suppe med boller & urter 46,-

Blomkålsuppe med gulerødder & kødboller 44,-

Kartoffel-porresuppe med bacon, purløg & flødeskum 44,-

Forretter.

2 stk. tarteletter med høns i asparges 44,-

Rejecocktail med asparges, dressing & flutes 52,-

Gratineret pandekage med dildstuede rejer & asparges 48,-

Snitte med hjemmegravet laks med mild sennepsdressing & asparges 54,-

Melon Seafood: ½ netmelon fyldt med rejer & krebshaler, salat & dressing 58,-

Lakse-mousse på salatbund m/ skaldyr & purløgs creme 56,-

Røget Landskinke med honningmelon & slikasparges 45,-

**Alle forretter serveres med friskbagt flutes & smør
Smidstrup forsamlingshus v/ Kenneth Reinertsen, Torpsgade 16, Smidstrup,
7000 Fredericia**

Diner Transportable - Selskaber i huset fra 10 – 100 personer

www.smidstrup-forsamlingshus.dk

Tlf. 75 86 00 49



Det Klassiske Køkken

Hovedretter.

Flæskesteg med rødkål, svesker, 1/2 æble m. gele brunede og hvide kartofler samt skysauce, samt surt 118,-

Svinekam stegt som vildt med waldorfsalat, karotter, brunede og hvide kartofler, flødesauce , samt surt og sødt. 118,-

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, karotter, flødesauce, brunede og hvide kartofler , samt surt og sødt. 128,-

**Andesteg med rødkål, svesker, 1/2 æble m. gele, hvide og brunede kartofler
Samt ande-skysauce 128,-**

Desserter.

Citronfromage 44,-

Islagkage med mandler, chokolade og sherry 52,-

Hjemmelavet Vanilleis med friske frugter og flødeskum 46,-

Creme Brullé: Karamel med flødeskum & karamelsauce 52,-

1/2 ananas med frisk frugtsalat og softice 58,-

Rubinsteinerkage: Romfromage på makronbund & små vandbakkelser 64,-

Pærer Belle Helene med Chokoladesauce & Vanilleis 54,-

**Smidstrup forsamlingshus v/ Kenneth Reinertsen, Torpsgade 16, Smidstrup,
7000 Fredericia**

Diner Transportable - Selskaber i huset fra 10 – 100 personer

[www. smidstrup-forsamlingshus.dk](http://www.smidstrup-forsamlingshus.dk)

Tlf. 75 86 00 49



Det Moderne Køkken

Supper.

- Vildtfugle Consomme med duebryst, vagtelæg & urter 55,-**
Jomfruhummersuppe med ovnbagt Hellefisk & persilleolie 56,-
Cremet Fiskesuppe med urter, pighvar & pesto 55,-

Forretter.

- Hjemmerøget Laks på plukket salat & Hyldeblomstdressing 62,-**
Tun Carpaccio på plukket salat samt pesto & ristede græskarkerner 64,-
Pestobagt Laks på salater & Ingefærdressing 58,-
Kold symfoni af fisk & skaldyr m. salater & rogn dressing 65,-
Røget Lakse-tartar med krydderurter & lakserogn på salater 64,-
Italiensk Carpaccio af oksemørbrad med høvlet parmesan og pesto 68,-
Røget kronstyr med syltede rødløg & rucola 58,-
Parmaskinke med grillede artiskokker 64,-

Alle forretter serveres med friskbagt flutes & smør

**Smidstrup forsamlingshus v/ Kenneth Reinertsen, Torpsgade 16, Smidstrup,
7000 Fredericia**

Diner Transportable - Selskaber i huset fra 10 – 100 personer

www.smidstrup-forsamlingshus.dk

Tlf. 75 86 00 49

Smidstrup Forsamlingshus

Hovedretter.

Kalveculotte med Ristede svampe og skysauce 128,-

Kalvefilet med pestobagt tomat og mild sennepssauce 148,-

Let røget Kalvemørbrad og trøffelky 168,-

Helstegt oksehøjreb med svamperagout, Sauce Bordelaise 138,-,

Oksemørbrad med Ristede Svampe, Rucula og Mild Pebersauce 158,-

Krydderurte-farseret unghanebryst med ovnbagte rødøg, Rosa Pebersauce 128,-

Krondyr-kølle med Svampe, Ovnbagt Tomat, Tranebær og Flødesauce 148,-

Hovedretterne serveres desuden med årstidens friske grønsager og dagens kartoffel.

Desserter.

Kokos-is med sød ananas chutney og chokoladecake 62,-

Hjemmelavet islagkage med marcipan, chokoladestykker, cocktailbær 58,-

Hyldebær pocheret Pære med baileys is 48,-

Tiramisu "italiensk cremedessert m/ mocca og kakao" 52,-

Lys og mørk Chokolademousse med friske frugter & passionsfrugt-pure 62,-

Dessertsymfoni á la Smidstrup m/ kage, is og frisk frugt 62,-

Natmad.

Alle slags supper fra. 44,- (se forsiden)

Biksemad med bearnaise 45,-

Pølsebord med 2 slags brød 56,-

Kødfyldte Pandekager med salat, dressing & brød 54,-

**Smidstrup forsamlingshus v/ Kenneth Reinertsen, Torpsgade 16, Smidstrup,
7000 Fredericia**

Diner Transportable - Selskaber i huset fra 10 – 100 personer

[www. smidstrup-forsamlingshus.dk](http://www.smidstrup-forsamlingshus.dk)

Tlf. 75 86 00 49

Smidstrup Forsamlingshus

Buffet 1

Laks & hvid fisk på salater med Karry/mangodressing
Ingefærriistede kæmperejer på kold rissalat
Røget landskinke med Homningmelon

Helstegt oksetyndsteg & Indbagt Svinemørbrad
Tomat/logtærte & Flødekartoffel
Salater og dressing

Bric med vindruer

Hjemmelavet blåbær-cheesecake

Pris pr. Person kr.225,- (Pris v. min.20 personer)

Buffet 2

Varmrøget laks på plukket salat samt skaldyr
Urte-dampet hellefisk med Hyldeblomstdressing
Spansk serrano skinke med soltørrede tomater

Let røget Kalveculotte & Unghane med ristede rodfrugter
Krydderstegte kartofler & Flødekartoffel
Salater og dressing

Ostebræt med danske og udenlandske oste

Kalua/chokoladecremekage med mandelbunde

Pris pr. Person kr.245,- (Pris v. min.20 personer)

Den Italienske Buffet.

Frisk Tunfisk med pesto & rucola
Laksecarpaccio med trøffel/oliven-tapanade
Parma-skinke med grillede artiskokker

Rosastegt kalvefilet med svamperagout
Marineret lam med bønsesalat
Grøn lasagne & Krydderkartofler
Salat & dressing

Italienske oste med vindruer & oliven

Citrontærte med Vanillecreme

Tiramisu

Pris pr. Person kr.255,- (Pris v. min.20 personer)

Den Klassiske Buffet

Dampet Laks & Rejer med mayonnaise
Tarteletter med høns i asparges

Glaseret Skinke m. Flødekartoffel & Salat
Svinemørbrad med champignon a la creme

Osteanretning 2 slags ost, vindruer & kiks

Frugtsalat m. flodeskum, nødder & chokoladestykker

Pris pr. Person kr.215,- (Pris v. min.20 personer)

Til alle buffeter serveres der hjemmebagt brød og smør

**Smidstrup forsamlingshus v/ Kenneth Reinertsen, Torpsgade 16, Smidstrup,
7000 Fredericia**

Diner Transportable - Selskaber i huset fra 10 – 100 personer

www.smidstrup-forsamlingshus.dk

Tlf. 75 86 00 49



Diner Transportable

Levering til minimum 10 personer indenfor en radius af 20 km fra Smidstrup, leveres gebyrfrit, ved minimum 10 personer. (Ved buffet dog 20 personer)

Servicet returneres rengjort tilbage senest 3 hverdage efter arrangement.

NB. Personale er ikke inkluderet i prisen, ved mad ud huset.

Serveringspersonale: 250,- pr. time inkl. moms.

Kok : 300,- pr. time inkl. moms.

Vi leverer også gerne til selskaber under 50 personer imod et gebyr svarende til kr. 3,50 pr. kilometer hver vej, udover en radius på 20 km fra Smidstrup .

Ved selskaber over 50 personer og max. km 50 fra Smidstrup leveres gebyrfrit. Levering over km 50 aftales særskilt.

**Smidstrup forsamlingshus v/ Kenneth Reinertsen, Torpsgade 16, Smidstrup,
7000 Fredericia**

Diner Transportable - Selskaber i huset fra 10 – 100 personer

[www. smidstrup-forsamlingshus.dk](http://www.smidstrup-forsamlingshus.dk)

Tlf. 75 86 00 49