



MENUKORT FOR FEST I FORSAMLINGSHUSET

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 & krebschaler, 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



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,-

**Ved servering i forsamlingshuset er børn under 12 år
til halv pris på maden ,ellers laver vi gerne en mere børnevenlig menu**



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 & røgdressing 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 & rucula 58,-
Parmaskinke med grillede artiskokker 64,-

Alle forretter serveres med friskbagt flutes & smør



Hovedretter.

Kalveculotte med Ristede svampe og skysauce 128,-

Kalvefilet med pestobagt tomat og mild sennepssauce 148,-

Let roget Kalvemørbrad og trøffelsky 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,-

Hjemmebagt Nøddekurv m. 3. slags is & frisk frugt 54,-

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,-

Æggekage med tilbehør 45,-

Hot dogs med tilbehør 42,-

Pølsebord med 2 slags brød 56,-

Kødfyldte Pandekager med salat, dressing & brød 54,-

Smidstrup Forsamlingshus

Buffet 1

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

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

Brie med vindruer
Hjemmelavet blåbær-cheeseake
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 & rucula
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. flødeskum, 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

Smidstrup Forsamlingshus

Drikkevarer.

Velkomst:

Hvidvin med hyldeblomst	pr. glas	30,-
Fersken champagne	pr. glas	30,-
Rosevin	pr. glas	30,-
Lime special	pr. glas	30,-

Vine:

Husets hvidvin	pr. flaske	175,-
Husets rødvin	pr. flaske	175,-
Husets dessertvin	pr. flaske	215,-

Husets vine ad libitum under middagen (samt øl og vand)	pr. person	195,-
--	------------	-------

Øl	25,-
Vand	22,-

Fri bar med øl, vand og vin i 2 timer	85,-
---------------------------------------	------

Kaffe /The	pr. cov.	20,-
Kransekage	pr cov.	15,-
Småkager	pr. cov.	10,-
Chokolader	pr.cov.	15,-
Cognac /Likør	pr. 2 cl.	28,-

Priserne er inklusiv borddækning, blomster, salleje og serveringspersonale

Priserne er med forbehold for mindre prisændring

Sidst opdateret 1 September 2010