

Festmenu

GOLF CAFÈ



AFTENMENU 1

Buffet: kr. 345,- pr. person

FORRET:

Lakseroulade m/ostecreme, agurk og dild
Voul a vent – Hønsesalat m/sprød bacon og karse
Torskeanretning m/rejer, æg, citron og urtecreme
lyst brød & smør

HOVEDRET:

Langtidsstegt oksefilet
Braiseret Kalkuncuvette
Grillede grøntsager
Tomatsalat m/mozzarella og basilikum
Mormorsalat m/syrnet fløde og croutoner
Flødekartofler
Pommes Rissoles
Rødvinsauce
Bearnaisesauce

DESSERT:

Ta selv gammeldags is i vafler
4 slags is med drys, topping, vafler og frisk frugt

NATMAD: (tilkøb kr. 65,- pr. person vælg mellem)

Aspargessuppe med kødboller, brød og smør
Ristede hotdogs med det hele
Hjemmebagte boller med pålæg og ost

Minimum 25 personer

Festmenu

GOLF CAFÉ



AFTENMENU 2

Buffet: kr. 345,- pr. person

FORRET:

Charcuterie m/pesto, tapanade og syltet grønt

Tunmousse m/rejer, citron og skaldyrsdressing

Rimmet laks m/avocadocreame, granatæble og dild

lyst brød & smør

HOVEDRET:

Langtidsstegt kalveculotte

Marineret svinefilet

Portobellosvampe og spinat

Grønne bønner og bacon

Sprød salat m/edamamebønner, feta, agurk og vinagrette

Pommes Rissoles

Bearnaisesauce

Pebersauce

DESSERT:

Brownie m/bærsauce og frugt

Æble crumble med vaniljeis

KONFERENCEBUFFET

Golf Café tilbyder også en aftenmenu uden opdækning – primært henvendt til møder og foreninger.

Kolde forretter, hovedret og dessert.

Kr. 255,- pr. person

Kontakt os for nærmere detaljer.

Minimum 25 personer

Festmenu

GOLF CAFÈ

DRIKKEVARER AD LIBITUM

Fadøl frit valg, vand og husets vine

3 timer under middagen

Voksen kr. 285,00 - Barn 3-17 år kr. 120,00

Tillæg efter middagen max 2 timer

Voksen kr. 185,00 - Barn 3-17 år kr. 85,00

ØL & VAND

Selskabspris Carlsberg & Tuborg Classic str. ml og Sepcialøl str. lille kr. 45,-

Carlsberg & Tuborg Classic fadøl

lille kr. 32,- mellem kr. 47,- stor kr. 62,-

Grimbergen Blonde & double

mellem kr. 40,- stor kr. 60,-

1664 Blanc

mellem kr. 40,- stor kr. 60,-

Sodavand & Saft

Lille kr. 28,- stor kr. 38,-

VIN

Husets hvid og rødvin

Kr. 225,-

VELKOMSTRINK OG DESSERTVIN

Vi har flere muligheder for velkomstrink lige fra et klassisk glas hvidvin eller mousserende vin, samt flere alkoholfrie muligheder.

Velkomstrink kr. 35,- pr. voksen, kr. 25,- pr. barn 3-17 år.

Dessertvin/portvin kr. 35,- pr. voksen

SPIRITUS

Snaps og bitter 2 cl

Kr. 25,-

Gin & Tonic, Rom & Cola

Kr. 60,-

Drikkevarer afregnes
enten ad libitum eller
efter forbrug

Festmenu

GOLF CAFÉ

Vinkort

Mousserende vin

Maison Albert Sounit, Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Frankrig
kr. 275,- gl. Kr. 65,-

Dejlig aromatisk Demi Sec med livlig mousse og flot frugtbouquet med lette eksotiske toner. Fin frugtsødme, der ikke skjuler friskheden.

Hvidvin

Le Bistro de Montmija, Blanc, Vin de Pays d'Oc, Frankrig kr. 225,- gl kr. 55,-

Indbydende bouquet af limefrugt, citrus og grønne æbler. Smagen er frugtrig og tindrende frisk med en dejlig mineralitet.

Pete's Pure - Chardonnay, Australien kr. 255,-

Mild, cremet og utrolig ren i smagen. En forfriskende Chardonnay med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre, der sikrer balance.

Rosévin

Le Bistro de Montmija - Rosé, Vin de France, Frankrig kr. 225,- kr. gl. 55,-

Lys, indbydende og liflig med duft af hindbær, jordbær og fornemmelser af sydfransk sommervarme og duftende lavendelmærker.

Rødvin

Le Bistro de Montmija, Rouge, Vin de Pays d'Oc, Frankrig kr. 225,- kr. gl 55,-

Indbydende bouquet af friske mørke bær og sydfranske krydderier. Smagen er saftig og livlig med en lang frugtig eftersmag.

Pete's Pure - Pinot Noir, Australien kr. 255,-

Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant.

Dessertvin

Pete's Pure - Moscato, Australien kr. 245,-

Perlende, livlig og munter mousserende vin med mundvandsfremkaldende syre. Vinen byder på en vifte af tropiske aromaer med noter af lime, friskrevet citronskal, litchi og kiwifrugter.

Portvin

Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal kr. 355,-

Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.