

# 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  
Seranoskinke med parmesan og rucola  
lyst brød & smør

#### HOVEDRET:

Langtidsstegt oksefilet  
Marineret Kalkunbryst  
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/avocadocreme, granatæble og dild

lyst brød & smør

#### HOVEDRET:

Langtidsstegt kalveculotte

Braiseret svineskank

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

[www.lalandia.dk](http://www.lalandia.dk) · [lalandia@lalandia.dk](mailto:lalandia@lalandia.dk)

Lalandia i Søndervig · Vestkystvej 2 · DK-6950 Ringkøbing · Tel.: +45 8830 6505 · CVR nr.: 4052 3219

Lalandia i Billund · Ellehammers Allé 3 · DK-7190 Billund · Tel.: +45 7614 9400 · CVR nr.: 2810 8265

Lalandia i Rødby · Lalandia Centret 1 · DK-4970 Rødby · Tel.: +45 5461 0500 · CVR nr.: 2708 4303

# 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 Specialøl str. lille kr. 46,-

Carlsberg & Tuborg Classic fadøl

lille kr. 35,- mellem kr. 48,- stor kr. 64,-

Grimbergen Blonde & double

mellem kr. 42,- stor kr. 62,-

1664 Blanc

mellem kr. 42,- stor kr. 62,-

Sodavand & Saft

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

### VIN

Husets hvid og rødvin

Kr. 230,-

### VELKOMSTRINK OG DESSERTVIN

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

Velkomstrink kr. 45,- pr. voksen, kr. 30,- pr. barn 3-17 år.

Dessertvin/portvin kr. 45,- pr. voksen

### SPIRITUS

Snaps og bitter 2 cl

Kr. 25,-

Gin & Tonic, Rom & Cola

Kr. 65,-

Drikkevarer afregnes enten ad libitum eller efter forbrug

Proppenge ved medbringelse af egne vine kr. 180,00 pr. flaske

[www.lalandia.dk](http://www.lalandia.dk) · [lalandia@lalandia.dk](mailto:lalandia@lalandia.dk)

Lalandia i Søndervig · Vestkystvej 2 · DK-6950 Ringkøbing · Tel.: +45 8830 6505 · CVR nr.: 4052 3219  
Lalandia i Billund · Ellehammers Allé 3 · DK-7190 Billund · Tel.: +45 7614 9400 · CVR nr.: 2810 8265  
Lalandia i Rødby · Lalandia Centret 1 · DK-4970 Rødby · Tel.: +45 5461 0500 · CVR nr.: 2708 4303

# 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.