

KONFIRMATIONSMENUER PÅ HOTEL HEDEGAARDEN

TAPAS MENU

TAPAS FORRETTER

Røget laksetartar med rogn, håndpillede rejer og rug
18 mdrs. Serranoskinke med melon og basilikum-
creme
2 slags tigerrejer med wakame, sød chili aioli og
sesam
Grillet kalvemørbrad og grønt med guacamole
Små spicy meatballs med vores tzazikki
Skaldyrssalat med krebs og karse
Vores surdejsbrød med malt, majs samt pisket smør

TAPAS HOVEDRETTER

Simrekalv med urter og knuste kartofler
Dansk kylling i karry med spiced rice
Vores miniburger med bacon
Stenaldersalat

TAPAS DESSERTER

Dobbelt chokoladecake med kirsebær
Limetærte med brændt marengs
Hjemmelavet is med Daim
Citronpotte

Menu Pris pr. person kr. 375,-

TAPASBUFFET

TAPAS FORRETTER

Røget laksetartar med rogn, håndpillede rejer og rug
18 mdrs. Serranoskinke med melon og basilikum-
creme
2 slags tigerrejer med wakame, sød chili aioli og
sesam
Grillet kalvemørbrad og grønt med guacamole
Små spicy meatballs med vores tzazikki
Skaldyrssalat med krebs og karse
Vores surdejsbrød med malt, majs samt pisket smør

HOVEDRETSBUFFET

Oksefilet af kødkvæg og braiseret spidsbryst samt
kalkunbryst med bacon
Små kartofler i brunet smør samt vores flødekartofler
Broccoli- og stenaldersalat med nødder
Sæsonens rodgrønt med mandler
Demi glace og bearnaise sauce

TAPAS DESSERTER

Dobbelt chokoladecake med kirsebær
Limetærte med brændt marengs
Hjemmelavet is med Daim
Citronpotte

Menu pris pr. person kr. 385,-
(børn u/12 år kr.)

3-RETTERS MENU – VÆLG MELLEML

FORRETTER

Vores Tapasplanke med sprøde tigerrejer, røget
laks, samt rejecocktail og Serranoskinke
Røget laksetartar med rogn, citrus dressing samt
håndpillede rejer
Klassisk rejecocktail med håndpillede rejer og
husets dressing
Gl. daws tarteletter med høns i asparges

HOVEDRETTER

Steak af kødkvæg med bearnaisesauce samt steak
fries og sæsonens grønt
Helstegt oksemørbrad med sæsonens grønt samt
tidens kartoffel og demi glace
Hopballe kylling med urtefars glaseret rodgrønt og
presset kartoffel sky med timian
Gl. daws kalvesteg med Waldorff, hvide kartofler
grønt og vildtfløde sauce

DESSERTER

Isbombe med hindbær og vanilje
samt brændt marengs
Chokolade fondant med passionsfrugt sirup &
vaniljeis
Islagkage med marineret frugt og chokoladesauce
Panna cotta med syltede bær samt sprød crumble

Menu pris pr. person kr. 395,-

KONFIRMATIONSMENUER PÅ HOTEL HEDEGAARDEN

BØRNEMENU

TAPAS TALLERKEN
 Serranoskinke med melon
 Små frikadeller med kartoffelsalat
 Forskellig Grøntsagssnack
 Surdejsbrød med malt og majs samt pisket smør

HOVEDRET
 Miniburger og kyllingespyd samt røsti kartofler

VALGFRI DESSERT
 Hjemmelavet is med daim eller samme dessert som de voksne
 Pris per barn 175 kr.

NATMAD

Pølsebord med 6 slags specialiteter & klassisk garniture samt lun leverpostej
 Frikadeller med kartoffelsalat rugbrød og hjemmesyltede rødbeder
 Asparges suppe med kødboller og hjemmebagt brød
 Lav selv Ristede & røde hotdogs med det hele
 Tarteletter med høns i asparges

Pris
 Valgfri natmad 75,-

DRIKKEVARER

Velkomstdrink pr. glas	kr.	55,-
Vores sprøde snacks	kr.	45,-
Husets hvid- og rødvin pr. flaske	kr.	295,-
Dessertvin eller portvin pr. glas	kr.	45,-
Sodavand pr. flaske	kr.	30,-
Øl pr. flaske	kr.	35,-
Kaffe/the	kr.	35,-
Hjemmebagte småkager	kr.	25,-
Vores kransekage	kr.	30,-
Chips og popcorn med dip	kr.	30,-

FAST PRIS ARRANGEMENTER

UNDER MIDDAGEN

Velkomstdrink, huset hvid- og rødvin ad libitum, et glas dessert/portvin samt fri øl og vand under middagen	kr.	300,-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

HELDAGSARRANGEMENT

Velkomstdrink, huset hvid- og rødvin ad libitum, et glas dessert/portvin samt fri øl og vand i 8 timer	kr.	400,-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

BØRNEPAKKE (UNDER 12 ÅR)

Børnevelkomst samt fri juice, saft og sodavand under middagen	kr.	175,-
I 8 timer	kr.	225,-