

Fiskekagemand

- ★ Lille (til 6 - 8 pers.) 495,- kr.
- ★ Stor (til 10 - 12 pers.) 695,- kr.
- ★ Hel plade 895,- kr.

Fiske Tapas

- ★ Til 2 personer med brød og smør. Kokken bestemmer menuen. 175,- kr.

Smørrebrød

Fisk

- Røget ål m/røræg
- Gravad laks m/dressing
- Fersk røget laks m/asparges
- Stegt fiskefilet m/remoulade
- Fiskefrikadelle m/remoulade

Oksekød

- Roastbeef m/remoulade
- Roastbeef m/peberrod
- Oksebryst m/peberrod
- Dyrlægens natmad m/løg & sky

Svinekød

- Flæskesteg m/rødkål & surt
- Leverpostej m/bacon & champignons
- Hamburgerryg m/italiensk salat

Æg & Salater

- Æg m/rejer & citron
- Rejesalat m/citron

Sild

- Marinerede sild
- Karrysild
- Kryddersild

Ost på Franskbød

- Mild ost m/peberfrugt
- Brie

Pris pr. stk 35,-

Kage

- ★ Kaffe m/lagkage 60,- kr.
- ★ Kaffe m/lagkage og boller 75,- kr.

Dato kl.

Navn

Adresse

Telefonnummer

Underskrift

MAD ud af & HUSET SELSKABSMENUER



Hvide Sande Røgeri

Spisested • Røgeri • Fiskebutik

Troldbjergvej 4 • DK-6960 Hvide Sande

Tlf. +45 9731 1899 • Fax +45 9731 2127

info@hvidesanderogeri.dk • www.hvidesanderogeri.dk

Velkommen til Hvide Sande Røgeri

og Spisested

Fest når det er bedst!

Når De holder Deres fest på Røgeriet er prisen pr. kuvert inkl. lokale-leje, servering og opdækning med lys, standard blomster, duge og servietter, naturligvis i farver efter deres ønsker. **Minimum 10 kuverter og max 80 kuverter.**

Såfremt De ikke fandt hvad De søgte i menuen, er vi altid villige til at sammen sætte en menu efter Deres ønske.

Depositum for varmekasser: pr. kasse 200,-

Buffet

Forslag nr. 1

- ★ Fiskefilet med remoulade og citron
- ★ Koldrøget tun med pesto
- ★ Koldrøget laks med asparges
- ★ Varmrøget smørfisk med æggestand
- ★ Indbagt torsk med dressing
- ★ Varm skinke med flødekartofler
- ★ Varm oksefilet med salat og dressing
- ★ Brød og smør

I huset 215,- kr. pr. person

Ud af huset 195,- pr. person

Forslag nr. 2

- ★ Fiskefilet med remoulade og citron
- ★ Koldrøget hellefisk med dressing
- ★ Koldrøget laks med asparges
- ★ Varmrøget smørfisk med æggestand
- ★ Lun leverpostej med bacon og rødbeder
- ★ Varm fiskefrikadeller med remoulade
- ★ Brød og smør

I huset 195,- kr. pr. person

Ud af huset 175,- pr. person

Forslag nr. 3

- ★ Fiskefilet med remoulade og citron
- ★ Koldrøget laks med asparges
- ★ Varmrøget makrel med æggestand
- ★ Kold roastbeef med peberrodssalat
- ★ Ribbensteg med rødkål
- ★ Brød og smør

I huset 175,- kr. pr. person

Ud af huset 155,- pr. person

Kombiner din egen fiskeanretning

- Marineret sild med karrysalat
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Rejer med mayonnaise

- Gravet laks med dilldressing
- Gravet hellefisk med dilldressing
-
- Koldrøget laks med asparges
- Koldrøget hellefisk med dilldressing
- Koldrøget tun med pesto
- Koldrøget torsk med pesto

- Varmrøget smørfisk med æggestand
- Varmrøget makrel med æggestand
- Røget ål med æggestand
- Varmrøget rejer med mayonnaise
- Varmrøget ørred med mayonnaise
- Varmrøget laks med æggestand
- Varmrøget hellefisk med dressing

- Rejesalat
- Skalsdyrsalat
- Torskesalat
- Laksesalat
- Kold torskeanretning

- Pandekager med reje fyld
- Pandekager med laks fyld
- Pandekager med torsk fyld

- Indbagt laks med dressing
- Indbagt torsk med dressing
- Indbagt hellefisk med dressing

- Tigerrejer i hvidløg
- Krebse haler med dressing

- Rejemousse med dressing
- Tunmousse med dressing
- Laksmousse med dressing

- Lakseroulade med dressing

- Varm torsk med serano skinke
- Varm lys sej med grønsager
- Varm langer med krydderier
- Fiskefrikadeller med remoulade

Fiskeanretning bliver flot pyntet med div. salat og grønt og der følger brød og smør med.

Minimum 4 kuverter

Vælg 4 retter til 135,- kr. pr. pers.

Vælg 6 retter til 175,- kr. pr. pers.

Vælg 8 retter til 215,- kr. pr. pers.