

Kombiner din egen fiskeanretning

Pyntet med salat & grønt inkl. brød & smør

Minimum 10 kuverter

- Marineret sild m. karrysalat
- Fiskefilet m. remoulade & citron
- Rejer m. mayonnaise
- Gravad laks m. dilldressing
- Koldrøget laks m. dampede asparges
- Koldrøget hellefisk m. dilldressing
- Koldrøget tun m. pesto & pinjekerner
- Koldrøget torsk m. pesto
- Varmrøget smørfisk m. æggestand
- Varmrøget makrel m. æggestand
- Røget ål m. æggestand
- Varmrøget ørred m. mayonnaise
- Varmrøgede rejer m. mayonnaise
- Varmrøget laks m. æggestand
- Varmrøget hellefisk m. dressing
- Rejesalat
- Skaldyrssalat
- Torskesalat
- Laksesalat

- Kold torskeanretning
- Pandekager m. rejefyld
- Pandekager m. torskefyld
- Pandekager m. laksefyld
- Indbagt laks m. dressing
- Indbagt torsk m. dressing
- Krebsehaler m. dressing
- Rejemousse m. dressing
- Tunmousse m. dressing
- Laksemousse m. dressing
- Lakseroulade m. dressing
- Varm torsk m. serano skinke
- Lune fiskefrikadeller m. remoulade

Prisen er pr. person

4 retter 195,-

6 retter 225,-

8 retter 285,-

Buffet forslag

Forslag nr. 1 indeholder:

- Fiskefilet m. remoulade & citron
- Koldrøget tun m. pesto & pinjekerner
- Koldrøget laks m. dampede asparges
- Varmrøget smørfisk m. æggestand
- Indbagt torsk m. dilledressing
- Skinkesteg m. flødekartofler
- Oksestriploin m. blandet salat & dressing
- Brød & smør

285,- pr. person i huset

265,- pr. person ud af huset

Forslag nr. 2 indeholder:

- Fiskefilet m. remoulade & citron
- Koldrøget hellefisk m. rævesauce
- Koldrøget laks m. dampede asparges
- Varmrøget smørfisk m. æggestand
- Lun leverpostej m. bacon & champignon
- Små fiskefrikadeller m. remoulade
- Brød & smør

265,- pr. person i huset

245,- pr. person ud af huset

Forslag nr. 3 indeholder:

- Fiskefilet m. remoulade & citron
- Koldrøget laks m. dampede asparges
- Varmrøget makrel m. æggestand
- Kold roastbeef m. peberrodssalat
- Skinkesteg m. flødekartofler
- Brød & smør

245,- pr. person i huset

225,- pr. person ud af huset

Fiskekagemand/kone

- Lille kagemand/kone
Ca. 6 personer 645,-
- Stor kagemand/kone
Ca. 10 personer 845,-
- Hel plade
Ca. 14 personer 1045,-

Tapas til 2 personer

- Fisketapas m. blandet fisk, dressinger & tilbehør 295,-

Smørrebrød minimum 10 stk.

Håndmad/Smørrebrød

• Koldrøget hellefisk	45,-	60,-
• Røget ål	45,-	60,-
• Gravadt laks	45,-	60,-
• Koldrøget laks	45,-	55,-
• Fiskefilet	45,-	55,-
• Roastbeef	45,-	55,-
• Oksebryst	45,-	55,-
• Steg	45,-	55,-
• Hamburgerryg	45,-	55,-
• Rullepølse	45,-	55,-
• Spegepølse	45,-	55,-
• Æg & rejer	45,-	60,-
• Dyrelægens natmad	45,-	60,-
• Leverpostej	45,-	60,-
• Franskbrød m/koldrøget laks	45,-	60,-
• Franskbrød m/mild ost	45,-	60,-

Kaffe & kage

• Lagkage m. kaffe	95,-
• Lagkage & boller m. kaffe	120,-
• Brownie & kaffe	85,-

Selskabsmenu

Vælg 2 forretter, 2 slags kød, 1 sauce, 2 slags kartofler, 2 slags salater & 1 slags dessert.

Kaffe & te er inkl. ved arrangement i huset

Pris pr. person i huset	465,-
-------------------------	-------

Pris pr. person du af huset	375,-
-----------------------------	-------

Endelig antal skal meddeles senest 7 dage før arrangementet afholdes.

Tillæg for allergener samt vegetarer.

Tillæg for individuelle anretninger

Drikkevarer afregnes efter forbrug

Børn under 12 år – ½ pris pr. person på menuen

Ved afholdelse i huset er prisen inkl.

- Opdækning m. duge, servietter & blomster
- Servering
- Kaffe & te

Forretter:

- Koldrøget laks m. sennepsostecreme
- Rejesalat m. tortillas chips
- Æbledampede muslinger
- Spinatroulade m. røget laks
- Fiskesymfoni – 3 slags fisk (tallerken anrettet +25,-)
- Fiskefilet m. skaldyrsdressing & rejer
- Torskeanretning m. skaldyrsdressing & rejer

Køddretter:

- Kalvemørbrad +30,- pr. kuvert
- Skinkesteg m. chili/vanilje
- Kalkuncuvette tomatmarineret
- Indbagt torsk m. stuvet spinat
- Ovnbagt laksefilet
- Marineret kamsteg
- Marineret hotwings
- Pankostegt torsk (serveres kun i huset)

Kartofler

- Pommes risolleés
- Flødekartofler
- Pommes frites
- Bagte bådkartofler m. krydderier
- Hvide kartofler
- Kartoffeltærte
- Små kartofler m. dild

Salater:

- Tomatsalat m. mozzarella, rødløg & oliven
- Spidskålssalat m. æbler, blåbær, saltede mandler & mormordressing
- Pastasalat m. spinat, soltørret tomat, hvidløg & pesto
- Pastasalat m. bacon, gulerødder, forårsløg, peberfrugt & karrydressing
- Blomkålssalat m. tomat, bacon, peanuts & olie/eddikedressing
- Salat symfoni
- Coleslaw m. spidskål, gulerødder & dressing
- Broccolisalat m. bacon, løg & dressing
- Rødkålssalat m. mandariner, figer & granatæblekerner
- Årstidens blandet salat m. dressing

Saucer:

- Whiskeysauce
- Rødvinsauce
- Svampesauce
- Skysauce
- Persillesauce
- Hollandaisesauce
- Bearnaisesauce

Desserter

- Cheesecake m. frugt gele
- Brownies m. is & frugt
- Pandekager m. is & frugt (2 stk)
- Chokolademousse m. flødeskum & bær
- Lille isbar m. toppings

Natmad

- Sliders m. pulled pork, bbq & coleslaw
- Pålægsbord, 3 slags pålæg, leverpostej & 1 slags fisk m. brød
- Fiskefrikadeller m. pastasalat (2 små eller pr. person)
- Karrysuppe m. porrer, rejer & brød
- Små croissanter m. rejesalat el. laksesalat

Tak fordi du overvejer Hvide Sande Røgeri til din næste begivenhed! Vi glæder os til at være en del af din fest med frisk fisk og smagfulde retter – lavet med kærlighed og tradition fra vestkysten.

Max 50 kuverter i huset.

Minimum 10 kuverter ud af huset.

Fandt I ikke hvad I søgte, er vi altid villige til at sammensætte en menu efter jeres ønsker.

Husk at bestille minimum 4 dage i forvejen.

Depositum pr. varmekasse er 200,-. Beløbet tilbagebetales når kassen afleveres tilbage inden 7 dage.

**Har du spørgsmål eller ønsker at bestille mad ud af huset?
Kontakt os på 97 31 18 99 – vi hjælper dig gerne.**