

Tak for Deres venlige henvendelse.

Vi har hermed fornøjelsen af at fremsende vor selskabsbrochure. I denne brochure er opstillet en række forslag til menuer.

Såfremt De har særlige ønsker og krav, står vi naturligvis til Deres disposition.

Vi serverer velsmagende mad, i passende portioner, ved smukt dækkede borde med blomsterdekorationer i årstidens farver, afstemt efter anledning og Deres valg af duge, servietter og lys.

De er naturligvis velkommen til at få en rundvisning i vore lokaler, samt en uforpligtende samtale, så De kan få inspiration til Deres fest.

Ved bryllupsfester, står der en suite klar til brudeparret uden beregning.

Venlig Hilsen

Hotel Tønderhus

Det gamle Danske køkken:

Forretter:

Hjemmelavet hønsesalat på salatbund
m/ ananas, asparges og hjemmebagt flutes.

Netmelon m/ Holsten skinke
m/ italiensk vinaigrette og hjemmebagt flutes.

Tarteletter m/ høns i asparges
og hjemmebagt flutes.

Klar suppe m/ urter, kød og melboller,
Ris toppe og hjemmebagt flutes.

Rejecocktail
m/ dressing og hjemmebagt flutes.

Lakse mousse på salatbund
m/ skaldyr, purløgscreme og hjemmebagt flutes.

Det gamle Danske køkken

Stegeretter:

Svinekam stegt som vildt m/ Waldorfsalat, tyttebær,
årstidens friske grønsager, hvide kartofler og vildt sauce.

Honning glaseret skinke m/ årstidens friske grønsager,
pommes rissolle og fløde sauce.

Flæskesteg m/ ½ æble, svesker, rødkål, Sønderjysk hvidkål,
hvide kartofler og fløde sauce.

Kalvesteg m/ årstidens friske grønsager,
surt og sødt, hvide kartofler og fløde sauce.

Gammel dags oksesteg m/ glaserede perleløg, surt og sødt,
årstidens friske grønsager, persille kartofler og fløde sauce.

Bacon svøbt Kalkunbryst m/ svampe sauté, årstidens grønsager,
pommes rissolle og estragon sauce.

Det gamle Danske køkken

Desserter:

Fløderand
m/ frisk frugtsalat

Citron fromage
m/ flødeskum.

Hjemmelavet fløde is rand m/ frugtsalat
og lun chokolade sauce.

Hjemmelavet jordbær fløde is
m/ chokolade florentiner og chantilly creme

Hjemmebagt nøddekage m/ mocca fløde is
og frisk frugt.

Sammensæt den 3 retters menu De måtte ønske
pris pr. Couvert kr. 249.00.
Minimum 20 couverter

Classic

Forretter:

Fiske tallerken m/ grillstegt laks, hvidvins dampet rødtungefilet på salatbund m/ flod krebs, urte creme og hjemmebagt flutes.

Lakseroulade med røget laks på grov salat m/ skaldyr, urte creme og hjemmebagt flutes.

Hvidvins dampet rødtunge bonne femme m/ urter julienne og butterdejs snitte.

Skaldyrssalat med rejer og krebs haler på salatbund med hjemmebagt flutes

Jomfruhummer suppe tilsmagt m/ cognac og hjemmebagt flutes.

Peber røget Østersø laks m/ krydder spinat, sauce verte og hjemmebagt flutes.

Classic

Stegeretter:

Rosastegt kalvefilet m/ årstidens grønsager, timian bagte rødløg, pommes rissolle og kalve sky.

Syd Amerikansk oksefilet m/ svampe sauté, årstidens grønsager, ovnstegte kartofler og rødvinns sauce.

Hvidløgs marineret lammekølle m/ persille frit, årstidens friske grønsager, persille kartofler og lamme sky.

Krondyrkølle m/ tranebær kompot, ristede vindruer og valnødder, årstidens friske grønsager, persille kartofler og vildt sauce.

Helstegt vild svinekølle m/ æble og vindrue kompot, årstidens grønsager, persille kartofler og vildt sauce.

Classic

Desserter:

Hjemmebagt nøddekurv med husets is variation,
appelsin skum og frisk frugt.

Fransk frugttærte m/ rørt vanille fløde is creme.

Variation af Mousse m/ tvill sejl og Grand Marnier marinerede frugter.

Citron tærte m/ espresso fløde is creme og nougat moussé.

Gâteau Marcel med hindbær sorbet og frisk frugt

Sammensæt den 3 retters menu De måtte ønske

pris pr. Couvert kr. 329.00.

Minimum 20 couverter

Gourmet

Forretter:

Ristede tigerrejer med aioli, jordskokke chips
og jomfruhummer croustillant

Carpaccio af kalvemørbrad med ristede brisler
og trøffel olie

Andelever paté på feldtsalat m/ kartoffel bacon vinaigrette
dertil sauternes gelé og grillet brød

Bagt lakse filet på lune forårsløg i vinaigrette
dertil fiske fumet og hjemmebagt flutes

Stegt pighvarre filet på selleri puré
dertil langtidsbagte tomater og basilikum fumét

Havtaske carpaccio med friterede capers
og ruccola pesto dertil tomat concasse

Gourmet

Mellemretter:

Kold tomat suppe med græsk yoghurt
og grillet kyllinge inderfilet

Bagt torskefilet på smørsauteret spinat
med soja ingefær smør

Kold røget andebryst på pluk salater
og tranebær vinaigrette

Bagt multe på grillet porre
og piment creme

Ærtesuppe med kold karry creme
og sprød pancetta

Ristede kammuslinger
på grov guacamole og tomat chili salsa

Gourmet

Stegeretter:

Kalvemørbrad i svøb med bacon fyldte løg og selleri tærte
dertil sauce demi glace og pommes Anna

Oksemørbrad med blomkål vendt i citron mandel smør,
langtids bagte tomater dertil portvins glace og pommes fondant

Lammeryg stegt på ben med ristede provence urter,
bagte hvidløg dertil svampe polenta og lammesky

Farseret perlehønebryst med citron bagte gulerødder,
squash picatta dertil kartoffel tærte og sauce Albufera

Krondyrfilet med sauté af svampe og tørrede frugter,
honning timian glaserede rødbeder
dertil vildt sauce og pommes rissolé

Gourmet

Desserter:

Passionstærte
med chokolade creme og tonkabønne is

Pund til pund kage
med årstidens pocheret frugt og vanilie is creme

Blødende chokolade kage,
dertil citrus salat med mynte og pistacie parfait

Rombagt ananas med kokos is
og mocca brownis

Portvins Pocheret Pære
med Hasselnødde krokant parfait og lakrids twil

Sammensæt den 4 retters menu De måtte ønske:

Pris pr. couvert kr. 389.00.

Minimum 20 couverter

Kold & Lun Buffet

Standard:

2 slags sild m/ karrysalat
Varm fiskefilet m/ remoulade & citron
Gravad laks m/ dressing
Æble marineret Skinke steg m/ ovnstegte kartofler og
calvados sauce og salat bowle
bacon bardedet kalkun bryst m/ estragon sauce
Danske oste m/ frisk frugt & kiks
Pris pr couvert kr. 229,00

Gourmet:

2 slag sild m/karry salat
Rejer m/mayonnaise
Urtemarineret laks m/ skaldyrs frikassé
Hvidvins pocheret rødtungefilet m/ urte creme
Krydder stegt kalkun bryst m/pasta salat
Helstegt oksefilet m/salat bowle & dressing,
Ovnstegte kartoffel & sauce
Ostebord m/ frugt & kiks.
Pris pr. couvert Kr. 269,00

Prestige:

Marineret sild m/ karrysalat
Rejer m/ mayonnaise
Krebsehaler m/ sauce verte
Laks Bellevue, dampet laks garneret m/ skaldyr
Varm røget peber havørred m/ lun spinat creme
Let røget landskinke m/gahlia melon
Helstegt oksefilet & Glaseret skinke m/
Salat bord, fløde kartofler, ovnstegte kartofler m/
krydder smør & rødvinns sauce
Franske & danske oste m/ frisk frugt & kiks
Nøddetærte m/ creme fraiche
Pris pr. couvert kr. 329,00

Minimum 20 couverte.

Menuforslag

Minimum 10 couverter

Menu 1

Kr. 359,00

Let ristet laksetater på agurke carpaccio

m/ chili lime-vinaigrette og hjemmebagt flutes

Kalve Entrecote m/ ratatouille,

friske grøntsager, pommes macaire og skovsvampe sauce

Tvill kræmmerhus

m/ hindbær mousse, appelsin creme, mynte fløde iscreme og frisk frugt

Menu 2

Kr. 379,00

Fisketallerken m/ grillstegt laks & hvidvins dampet rødtunge filet

på salatbund m/ skaldyr, urte creme og hjemmebagt flutes

Oksemørbrad

m/friske grøntsager, dagens kartoffel og cognac sauce

Hjemmebagt nøddekurv

m/ variation af husets hjemmelaved fløde iscreme og frisk frugt

Menu 3

Kr. 349,00

Gratineret hummersuppe tilsmagt m/ cognac

m/ hjemmebagt flutes

Rosastegt kalvefilet m/ svampe kompot,

friske grøntsager, dagens kartoffel og kalvesky

Kirsebær muffin

m/ kompot af kirsebær, chokolade is og frisk frugt

Menu 4

Kr. 379,00

Dampet rødspættefilet

m/ spinat bagt i filo dej, salat, dressing og flutes

Grillstegt okse tournedos m/ balsamico glaserede skalotteløg,

grøntsags terrin, dagens kartoffel og bordeaux sky

Variation af mousse

m/ frisk frugt og flødeskum

Menuforslag

Minimum 10 couverte

Menu 5

Kr. 349,00

Carpaccio af kalvemørbrad

m/ ristede brisler, trøffel olie og hjemmebagt flutes

Farseret unghanebryst m/ mandel paneret blomkål,

friske grøntsager, dagens kartoffel og balsamico sauce

Mandel/Kanel tærte

m/ Grand Marnier marineret pærer og vanilje fløde iscreme

Menu 6

Kr. 349,00

Stegt filet af rødfisk på smør sauteret spinat

m/ urtefumet og hjemmebagt flutes

Hvidløgsmarineret lammekølle m/ provencalske urter

m/ pommes risolee og lamme sky

Chokolade crepés

m/ appelsin fløde iscreme, frisk frugt og hvid chokolade sauce

Menu 7

Kr. 339,00

Filet af hellefisk i krydderurte panade

m/ fennikel crudité, piment kompot og hjemmebagt flutes

Medaljon af svinemørbrad og braiseret skank m/ timian sauteret spidskål

m/ friske grøntsager, dagens kartoffel og sauce af lagen fra skanken

Indbagt kokos iscreme

m/ sød ananas chutney, frisk frugt og chokoladecake

Menu 8

Kr. 349,00

Timbale af røget hellefisk m/ avokado og friskost,

kryddersalat, tomat-citron tapanade og hjemmebagt flutes

Kalve medaljoner m/ fyldte løg

m/ friske grøntsager, dagens kartoffel og portvins glace

Praline is

m/ whisky syltet pære, frisk frugt og hyldebær coulis

Natmad

Fransk løgsuppe m/ ostebrød	Kr. 79,00
Gullasch suppe m/ hjemmebagt flutes	Kr. 79,00
Klar suppe m/ boller, urter og hjemmebagt flutes	Kr. 79,00
Flødemonteret aspargessuppe m/ flutes	Kr. 79,00
Indisk karrysuppe m/ ris, kylling og hjemmebagt flutes	Kr. 79,00
Croissanter m/ rejer, tun, hønsesalat og grøn salat	Kr. 69,00
Tarteletter m/ høns i asparges	Kr. 69,00
Frikadeller m/ kold kartoffelsalat	Kr. 69,00
Biksemad m/ spejlæg	Kr. 69,00
Pølsebord m/ grovbrød	Kr. 99,00

Sammensæt Deres helaftens arrangement:

Velkomstdrinks

- | | |
|---|-----------|
| 1. Velkomstdrink (Likør m/ hvidvin) | kr. 29,00 |
| 2. Velkomstdrink (Likør m/ mousserende vin) | kr. 39,00 |

Vincouvert 1

Montemar Entry, Sauvignon Blanc, Chile (ad libitum)
 Montemar Entry, Cabernet Sauvignon, Chile (ad libitum)
 1 glas Aresti Late Harvest, Gewürztraminer, Curicio Valley, Chile
Pris pr. vincouvert kr. 229.00

Vincouvert 2

Haeffelein, Pinot Blanc ,Alsace, Frankrig (ad libitum)
 Eller
 Loggia del Sole, Grillo, Sicilien, Italien (ad libitum)

Barahonda, Monastrell, Yecla, Spanien (ad libitum)
 Eller
 Aresti, Cabernet Sauvignon Reserva, Curicio Valley, Chile (ad libitum)

1 glas Baccorosa, Brachetto & Moscato d'Amburgo, Piemonte, Italien
Pris pr. vincouvert kr. 299.00

Har De andre vin ønsker, se venligst vore store velassorterede vinkort.

Kaffe, The og tilbehør

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| Kaffe/the | kr. 30,00 |
| Hjemmebagt kransekage/Petit Fours | kr. 25,00 |
| 1 cognac eller likør | kr. 29,00 |

Bar efter middagen

- | | |
|--|-----------|
| Fri bar m/ hvidvin og rødvin, blandede sodavand,
Tuborg fadøl og Tuborg Classic fadøl i 3 timer | kr. 79,00 |
|--|-----------|