

Larsen's

BØFHUS

-2013-



Frederiksborg, Odense

Selskabsmenu

- sammensæt din egen menu

Information vedr. selskabsmenu

Min 15 kuverter

*Børn under 12 der vælger samme menu 50% af prisen. Alternativ se vores børnemenue
Retterne fra alle menuer kan naturligt blandes, som I ønsker - kontakt os for pris.*

Alle vores selskabsmenuer er inklusiv:

*Velkomstdrink**

*Husets øl, vin og vand ad libitum under maden**

*Dessertvin**

*Kaffe el. te. 1 cognac eller likør**

Småkager

Hvide duge

Servietter og lys (hvide)

Blomster kan tilkøbes til favorable priser.

Bar på opmåling kan aftales.

Hvis I selv ønsker at medbringe kage eller lignende tillægges der 15 kr. pr. person.

*Et arrangement forløber hos os over 8 timer, herefter er prisen 40 kr. pr. time
pr. kuvert.*

*Kontakt os for priser på totalarrangementer eksempelvis fri bar, levende musik,
jukebox, DJ, bryllupskage, fotograf etc.*

Arrangementet kan naturligvis kombineres efter eget ønske.

**gælder ikke Gourmetmenu 4*

Selskabsmenu 1

Velkomstdrink – vælg mellem:

Kir (kirsebær likør og mousserende vin)

Asti (mousserende vin)

Mousserende vin med jordbær

Forretter

Larsens varmrøget laks med rejer og cremecheese citrusdressing.

Rimmet (letsaltet) torsk med kapers, flødepeberrod og dildolie.

Klassisk italiensk carpaccio med ruccola, ristede pinjekerner og trøffelolie.

Hovedretter

Helstegt krydder marineret svinefilet med pommes a la creme, kroens garniture og kraftig timiansky.

Kalveculotte stegt med rosmarin serveres med pommes rissolle, syrlig æblesalat med druer og valnødder hertil flødesauce med rosenpeber.

Helstegt mør oksefilet serveret med pommes soufflé med friske krydderurter, hertil dagens garniture og Madagaskar peber eller cognac sky.

Desserter

Larsens lune æble/kanel kage med hjemmelavet vanilleis og mango coulis.

Kraftig chokolademousse garneret med flødeskum og bær coulis.

2 slags fromage med frisk frugt og vanille creme.

Pris kr. 495,-pr. person (min. 15 kuverter)

Selskabsmenu 2

Velkomstdrink – vælg mellem:

Cremant d´Bourgogne

Cremant d´Alsace

Kroens klassiske Champagne cocktail

Hindbær Daiquiri

Forretter

Dansk lufttørret skinke med melonsalat mynte yoghurt og valnødder.

Lakse carpaccio med hummer mayonnaise og rugbrøds twill.

Hønseliver terrin med portvinsky, balsamico-pære anrettet på bitre salater.

Hovedretter

Helstegt oksemørbrad med kroens garniture, kartoffelsouffle med friske krydderurter hertil mild trøffelssky.

Grillet farseret unghanebryst med dagens garniture, kraftig flødesauce tilsmagt med peberrod, estragon og hvidvin.

Helstegt kalvefilet med dagens garniture pommes rissolles med sesam og kraftig rødvinssauce.

Desserter

Husets hjemmelavede islagkage med frisk frugt og mango coulis.

Mocca "marquise" kage med råmarineret skovbær og vanille parfait.

Stor belgisk vaffel med rørt is, chokolade sauce og hindbær coulis

Pris kr. 595,- pr. person (min. 15 kuverter)

Selskabsmenu 3

Velkomstdrink – vælg mellem:

Kir Royal (kirsebær likør med Champagne)

Champagne

Tranebær spritzer

Forretter

Let røget torskecarpaccio med krabbe kød, syltede perleløg, hummer mayonnaise og malt crumble.

Hummer bisque med ovn tørret krebs, persille olie, syltede skalotteløg og trøffel crumble.

Lun røget/saltet andebryst med urte marineret skovsvampe og balsamico/honning glace.

Hovedretter

Oksemørbrad bagt i butterdej med skovsvampe og spinat, hertil bagt sellerigulerods puré, pommes rösti og estragon glace.

Helstegt dyreryg med syltede tyttebær, pommes rissolle med krydderurter, bagt Rødbede og skovsvampe hertil vildtflødesauce med blåskimmel.

Rosastegt andebryst med pommes Anna, saute af bønner og italiensk panchetta anrettet på butterbeans puré, hertil andesky tilsmagt med Brandy.

Desserter

Nougat fragillete med marcipan parfait og rå marineret skovbær.

Larsens dessert tallerken med små specialiteter mousse, is/sorbet, kage og sprødt.

Klassisk nøddekurv med is, eksotiske frugter, creme chantilly, og bærcoulis.

Pris kr. 695,- pr. person (min. 15 kuverter)

Selskabsmenu 4 - Gourmet

Forretter

Carpaccio af dyrefilet med Karl Johan olie, honning og bitter salat.

"Sired" tun med dildolie, radicchio og saltmandel crumble.

Pighvarbisque med tørret jomfruhummer, syltede skalotteløg, brøndkarse og sprødt kartoffel plesken med jomfruhummer, "jomfruhummer-skum", æblepuré, dildolie og sprødt.

Foiegras terrine med pære kogt i Barolo og slynget honning. marineret bittersalat og trøffel crumble.

Hovedretter

Grillet lammefilet med pommes Anna, honningsyltede gulerødder, butterbeans puré, lammeglacé, friterede kapers og sprødt.

"Himmerlands" ribeye med bearnaise smør og karamelliseret skalotteløg, dobbeltbagt kartoffel, glaseret porre med sprødt.

Ossobuco (langtidsbraiseret kalveskank) med rosmarinstegt polenta og aubergine kaviar.

Pocheret havtaske filet og stegt havtaske kæbe på kål, med pærepuré, sprødt og sauce på Nolly Prat.

Desserter

Chokolade tallerken - et orgie af smag

Mango tart-tatin med engelsk vanillebudding

Gourmet desserttallerken - smagen rundt

Tallerken med special oste og garniture

Menuen er 4 retters - der er en skyller mellem forret og hovedret.

Pris (ekskl. drikkevarer) kr. 565,- (min. 15 kuverter)

Pris (inkl. drikkevarer) kr. 999,- (min. 15 kuverter)

Drikkevarer:

Velkomstdrink

Eksklusiv vin menu - 1 glas vin pr. ret

Kaffe

1 cognac el likør pr. person

Selskabsbuffet

Buffet 1 - Carvery buffet

Vælg forret

Larsens varm røget laks med rejer og Cremechees citrusdressing.

Huset rejecocktail med klassisk dressing, asparges og kaviar.

Dansk lufttørret skinke med melonsalat, mynte yoghurt og valnødder.

Rimmet (letsaltet torsk) med kapers, flødepeberrod og dildolie.

Lakse roulade på røget laks med friskost og purløg, hertil rejer og citron.

Buffet

Helstegt oksehøjreb

Krydret og nensomt "braiseret" kalkun med bacon og urter.

Helstegt marineret svinefilet.

Pommes A'la creme (fløde kartofler)

Pommes rissolles med sesam.

2 slags sauce urtesauce og rødvinsauce.

Salat bar - med årstidens salater, bland selv.

2 slags dressing hvidløgs dressing og rød dressing.

Vælg dessert

Larsens lune æble/kanel kage med hjemmelavet vanilleis og mango coulis.

Kraftig chokolade mousse garneret med flødeskum og bær coulis.

Pris (ekskl. drikkevarer) kr. 299,- (min. 15 kuverter)

Pris (inkl. drikkevarer) kr. 575,- (min. 15 kuverter)

Drikkevarer:

Velkomstdrink

Vin, øl, vand under middagen.

Kaffe

1 cognac el likør pr. person

Natmad

#1

Hjemmelavet aspargessuppe

Hønsekødssuppe med kød og melboller

Klassisk Ungarsk gullasch suppe

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat

3 slags pålæg Rullepølse, hamburgerryg, paprikakalkun med rugbrød surt og ital. salat.

Pris kr. 60,- per. person (min. 15 kuverter)

#2

Skinke og lune frikadeller med kold kartoffelsalat

Ostebord med 3 slags oste med honning syltede valnødder og abrikoser, 1 slags paté, lufttørret skinke og oliven. Kiks.

Larsens pølsebord med udvalg af pølser og paté div. surt, sødt og salt.

3 slags dansk pålæg roastbeef m/peberrod og pickles, ribbensteg m/rødkål, rullepølse m/sky, lun leverpostej med svampe og bacon, diverse surt, rugbrød fedt og smør.

Pris kr. 75,- pr. person (min. 15 kuverter)

Børnemenü

Hovedretter

Kylling nuggets med pommes frites og 2 slags dyppelse (evt. remoulade/ketchup)

Fiskefilet med pommes frites og 2 slags dyppelse.

Larsens "mini" burger med pommes frites og 2 slags dyppelse.

Mini pizza med ost, skinke, ananas.

NB. Alle børneretter serveres med lidt sundt til :-)

Desserter

Bananasplit med vanille is, flødeskum og chokolade sauce.

Stor vaffel med rørt is og chokolade sauce.

Pris 2 retter kr. 95,- pr. person

Frokost menu

Frokostbuffet 1

*2 slags sild, karry og marineret med div. garniture
Hjemmelavet hønsesalat med bacon
Lun rødspættefilet med remoulade og citron
Røget laks med æggestand og karse
Sprødstegt ribbensteg med rødkål og surt
Lun leverpostej med svampe og bacon
Mørbradbøffer med bøde løg og surt
1 slags ost med druer og kiks
Mørkt og lyst brød*

Pris kr. 155,- pr. person (min. 15 kuverter)

Frokostbuffet 2

*Larsens stegte sild i lage med dijon og dild
2 slags sild, karry og marineret med div. garniture
Hjemmelavet hønsesalat med bacon
Lun rødspættefilet med remoulade og citron
Røget laks med æggestand og karse
Roastbeef med peberrod, ristede løg og pickles
Æg med rejer og mayonnaise
Sprødstegt ribbensteg med rødkål og surt
Lun leverpostej med svampe og bacon
Mørbradbøffer med bøde løg og surt
frikadeller
2 slags ost med druer og peberfrugt
Larsens æblekage med flødeskum og ristede mandler
Diverse surt, lyst og mørkt brød*

Pris kr. 225,- pr. person (min. 15 kuverter) – Også som catering!

Larsens platte

*2 slags sild, karry og marineret med div. garniture
Hjemmelavet hønsesalat med bacon
Lun fiskefilet med remoulade og citron
Sprødstegt ribbensteg med rødkål
Lun leverpostej med svampe og bacon
Mørbrad bøf med bøde løg
Dansk brie med druer
Diverse surt, lyst og mørkt brød*

Pris kr. 149,- pr. person (min. 15 kuverter) – Også som catering!

Larsens Luksus platte

*2 slags sild, karry og marineret med div. garniture
Hjemmelavet rejesalat med dild og æbler
Lun fiskefilet med remoulade og citron
Røget laks med æggestand og karse
Sprødstegt flæskesteg med rødkål
Lun leverpostej med svampe og bacon
Mørbrad bøf med bøde løg
1 slags dansk ost med druer og peberfrugt
Diverse surt, lyst og mørkt brød*

Pris kr. 199,- pr. person (min. 15 kuverter) – Også som catering!

Vi har desuden et stort udvalg af smørrebrød - kontakt os for tilbud.

Receptions buffet

Pølser i bacon svøb

Kylling hot wings el. marineret kylling spid

Mini krydderfrikadeller

Thai jumbo rejer med sød chili

Snitte med røget laks og æggestand

Snitte med røget and og syltet skalotteløg

Halv cherrytomat med frisk mozzarella, basilikum og olivenolie

Ske med rørt laksetatar og brøndkarse

Koldt "shot" med thai inspireret græskar suppe

Italiensk bruschetta med tomat, hvidløg og parmesan

2 slags danske oste med honning marineret valnødder og abrikoser

*Larsens æblekage med flødeskum og ristede mandler
eller*

Citronfromage med flødeskum og sprødt

Frisk frugt

Kaffe, the og fyldte chokolader

Pris kr. 285,- pr. person (min. 15 kuverter) – Også som catering!

Denne buffet kan varieres - priser fra 149,-kr. Ring for tilbud.

Til den lille anledning

<i>Kaffe og the kr.</i>	<i>35</i>
<i>Kage kr.</i>	<i>30</i>
<i>- vælg mellem chokoladekage, banankage eller æblekage - alle med flødeskum</i>	
<i>3 slags småkager kr.</i>	<i>15</i>
<i>Petit four 2 stk. kr.</i>	<i>45</i>
<i>- eksempelvis små mazariner og Sarah Bernard</i>	
<i>Kringle eller wienerbrød</i>	<i>30</i>
<i>Diverse sandwich kr.</i>	<i>40</i>
<i>- æggesalat, tunsalat, diverse skåret pålæg</i>	
<i>Små snitter pr. stk. kr.</i>	<i>20</i>
<i>- eksempelvis røgetlaks med æggestand og karse</i>	
<i>Smørrebrød fra kr.</i>	<i>25</i>
<i>- se smørrebrøds sedlen</i>	
<i>Chips kr.</i>	<i>15</i>
<i>Saltmandler og peanuts kr.</i>	<i>15</i>
<i>Fyldte chokolader 3 stk. kr.</i>	<i>40</i>
<i>Små anretninger af diverse Tapas kr.</i>	<i>35</i>
<i>Ostemadder med garniture kr.</i>	<i>25</i>
<i>Osteanretning kr.</i>	<i>75</i>
<i>ombiner selv og ring eller skriv for prisoverslag..</i>	

Drikkevarer

<i>Husets rødvin flaske kr.</i>	165
<i>Husets hvidvin flaske kr.</i>	165
<i>Velkomstdrink – glas, fra kr.</i>	45
<i>Dessertvin – glas, fra kr.</i>	35
<i>Dessertvin flaske, fra kr.</i>	255
<i>Fadøl lille kr.</i>	25
<i>Fadøl alm. kr.</i>	45
<i>Fadøl stort kr.</i>	65
<i>Flaske øl alm. Tuborg alm/Classic, Carlsberg alm.kr.</i>	28
<i>Flaske øl lux. Jakobsen specialbryg kr.</i>	35
<i>Sodavand - lille kr.</i>	25
<i>Sodavand – mellem kr.</i>	40
<i>Sodavand – stor kr.</i>	55
<i>Juice fra kr.</i>	20
<i>Kildevand 50 cl kr.</i>	20
<i>Spiritus 2cl kr.</i>	27
<i>Spiritus flaske kr.</i>	750
<i>Cognac 2cl fra kr.</i>	35
<i>Likør 2 cl kr.</i>	25

Fri bar 1 - 3 timer vin, øl, vand, per person – kr. 145,-

Fri bar 2 - 3 timer vin, øl, vand, udvalgte spiritus pr. person – kr. 245,-