

Menukort

For Durup hallens selskabslokaler

Gældende fra 1. marts 2019

Forretter

- Hønsesalat med ananas og asparges på salatbund og m/flutes.....44,-
- Tunmousse med dilldressing pyntet med salat, rejer, agurk, citron og flutes52,-
- Rejecocktail med dressing og flutes.....62,-
- 1 Tartelet med høns i asparges28,-
- 2 Tarteletter med høns i asparges48,-
- Spegeskinke med meloncocktail på salatbund.....47,-
- Røget ørred m/ flødestuvet spinat.....59,-
- Kold fiskeanretning m/dampet fiskefilet senneps/dilldressing og rejer og asparges57,-
- Røget peberlaks med broccoli og skyr creme.....60,-
- Spinatroulade med pikant laksefyld, pyntet med salat og rejer og dild65,-
- Tunroulade med blomkålsris, dressing og flutes..... 45,-

Hovedretter

- Flæskesteg med hvide/brune/franske kartofler, rødkål, asier og brunsauce122,-
- Glaseret skinke med hjemmelavede flødekartofler og årstidens salat.....118,-
- Kogt hamburgerryg med hvide kartofler, 3 slags grøntsager og asparges eller karrysauce120,-
- Nakkesteg stegt som vildt med hvide og franske kartofler, Waldorfsalat, surt og sødt samt vildtsauce128,-
- Kalvesteg stegt som vildt med hvide og franske kartofler, waldorfsalat, surt og sødt samt vildtsauce146,-
- Gammeldags oksesteg med hvide og franske kartofler, glaserede perleløg, gulerødder og bønner, surt og sødt142,-
- Rosa stegt kalvefilet med krydder kartofler, årstidens salat, stegte tomater og rødvinsauce159,-
- Rosa stegt kalveculotte.....154,-
- Hvidløgsmarineret svinefilet med timian marinerede gulerødder og løg, kartoffelbåde og pebersauce127,-

Desserter

- Hjemmebagt brownie med rørt is.....50,-
- Vaniljeis med jordbærsauce40,-
- Vaniljeis vendt i makron og chokolade42,-
- Islagkage.....62,-
- Citronfromage48,-
- Rombudding48,-
- Jordbær/rabarbertrifli med vaniljecreme40,-
- Frugttærter med fløde og cremefraiche40,-
- Ost med kiks56,-
- Dessertkage bord.....75,-

Kaffe og The

- Kaffe og the22,-
- 2 slags småkager og chokolade.....22,-
- Kransekagetoppe.....24,-

Natmad

- Boller og rugbrød med 3 slags pålæg, lun leverpostej, ost og marmelade48,-
- Suppe med kød og melboller, suppeurter og brød42,-
- Aspargessuppe med kødboller og brød48,-
- Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød50,-
- Hot dog.....50,-
- Karrysuppe med kylling og bacon44,-
- Frikadeller med kartoffelsalat.....50,-
- Hjemmelavet pizza med salat50,-
- Kaffe og the til natmad10,-

Konfirmations buffet

Vælg 2 forretter/ 3 forretter (pr. person) 50,-/62,-

- Tarteletter
- Tunmousse
- Tortillas med laksefyld

Vælg 2 slags kød og 2 slags kartofler

Dertil serveres 3 forsk. salater og rustikkebrød m/ smør. (pr. person).....158,-

- Kalveculotte
- Hamburgerryg
- Kyllingespyd
- Marineret svinefilet
- Kyllingebryst
- Oksefilet
- Flødekartofler
- Små krydderkartofler
- Kartoffelsalat
- Kartoffelbåde
- Bagte kartofler
- Kartoffelgratin
- Kartoffelrøsti

Vælg 2 Desserter (pr. person)40,-

- Vaniljeis med Jordbærsauce
- Hjemmebagt brownie med rørt is
- Rabarber/jordbær trifli med vaniljecreme
- Vaniljeis vendt i makroner og chokolade

Vælg 1 aftensmad/natmad (pr. person).....50,-

- Hjemmelavet pizza med salat og dressing
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Hot dog

Mindesammenkomst

- 2 stk. snitter og hjemmebagt kringle eller lagkage, dertil serveres kaffe og the84,-
 - 1 hjemmebagt bolle med pålæg og ost og hjemmebagt kringle eller lagkage, dertil serveres kaffe og the84,-
 - Hjemmebagt kringle, lagkage og småkager, dertil serveres kaffe og the84,-
- Øl og sodavand kan købes til henholdsvis..... 25,-/18,-.

- Håndmadder.....18,-
- Smørrebrød23,-
- Smørrebrød28,-

Morgensangskaffe

- Rugbrød
- Rundstykker
- Mini-morgenbrød eller hjemmebagte kanelsnegle
- Ost
- Pålæg
- Marmelade
- Kaffe og juice

Pr. kuvert70,-

Busmenu (afslutning på fælles udflugt)

Hovedretter

- Bøf med bløde løg, kartofler, rødbeder og sauce
- Karbonader med grønærter og kartofler
- Skinke med flødekartofler og årstidens salat
- Ribbensteg med rødkål, surt, kartofler og sauce

Desserter

- Vaniljeis med lun jordbærsauce
- Lun frugttærte med fløde og cremefraiche

Vælg 1 hovedret og 1 dessert140,-

Let frokost 1

- Sild med karrysalat
- 1 tartelet
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Mørbradbøf med champignonsauce
- Frikadeller med rødkål
- Ost med druer
- PRIS162,-

Tillæg:

Kiks10,-

Rugbrød10,-

+ Drikkevarer

Let frokost 2

- Fiskefilet med remoulade og citron
- 1 tartelet
- Æg med brunchpølser og bacon
- Mørbradbøf med champignonsauce
- Medisterpølse med rødkål
- Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat
- Ost og marmelade
- PRIS170,-

Tillæg:

Franskbrød10,-

Rugbrød10,-

+ Drikkevarer

+ Kaffe og the

Brunch

- Rugbrød, franskbrød, rundstykker
- Smør, marmelade og Nutella
- 3 slags ost
- 3 slags pålæg
- Lun leverpostej med champignon og drueagurker
- Amerikanske pandekager
- Scrambled æg
- Brunchpølser og bacon
- Frisk frugt, kaffe, the og juice
- PRIS175,-

Tilkøb til brunch:

- Marinerede sild med karrysalat
- Tartelet med høns i asparges
- Tærte med salat
- Frikadeller med rødkål
- Mini wienerbrød pr. del15,-

Helaftensarrangement – all inclusive

- Velkomstdrink
- Rejecocktail med dressing og flutes
- Mar. svinekam med gulerødder, kartofler, papikasauce og blomkål-/broccoli-
/peanutssalat
- Citronfromage
- Kaffe med småkager
- Boller med pålæg, ost og marmelade, kaffe og te
- Øl, vin og vand ad libitum

I tidsrummet 18.00-01.00

Pris pr. kuvert499,-

Buffet

- Kold røget laks med broccoli og skyr creme og flutes
- Rosa stegt kalvefilet
- Lam med hvidløg
- Flødekartofler
- Små krydder kartofler
- Blandet salat med dressing
- Rustikke madbrød med smør
- 2 slags frugttærte med cremefraiche og fløde
- Kaffe og the
- PRIS i alt pr. person..... 290,-
+ drikkevarer

Drikkevarer priser

- Velkomstdrinks 25,-
- Husets vin pr. Flaske (rød eller hvid) 130,-
- Portvin pr. Flaske 185,-
- Fadøl Hancock pr. Liter. 75,-
- Hancock øl 25,-
- Hancock sodavand 18,-
- Hancock sportscola 22,-
- Spiritus, Cognac og Baileys pr. Flaske 325,-
- Dessertvin 175,-
- Mokai / Breezer 30,-

Prop afgift

Ønskes drikke varer medbragt skal der betales prop afgift.

- Vin og portvin pr. Stk. 80,-
- Spiritus pr. Flaske. 150,-
- Mokai / breezer 10,-

Borddækning og bordpynt

Borddækning og bordpynt er indeholdt i priserne og omfatter følgende: Hvid dug, 1-2 servietter, alm. Stearinlys, enkelt blomst i vase.

Ved mad ud af huset gives 10% rabat

Lokaleleje

- Lokale 1 med plads til 180 personer
- Lokale 2 med plads til 50 personer
- Lokale 3 med plads til 12 personer

1. Lokale 1: under 5 timer = 400,- over 5 timer = 900,-
2. Lokale 2: under 5 timer = 0,- over 5 timer = 400,-
3. Lokale 3: pris efter aftale.

Ved lokaleleje skal mad og drikkevarer og kager købes i hallen.