

Det store kolde bord

Marinerede sild m. løg og dild, Karrysild m. æg og tomat.
Rødspættefilet m. citron og remoulade. ½ æg med rejer
Lun ribbenssteg m. rødkål. Mørbradbøf m. bløde løg og champignon
Roastbeef m. pickles og peberrod.. Oste anretning m. kiks og vindruer.
Brød og smør.

Der er mulighed for at bestille følgende ekstra retter (se vedlagte prisblad)

Røget Ål
Kogt oksebryst m. pickles og peberrod
Gravede laks / Røget laks
Lun leverpostej m/bacon og champignon

Buffet 1

Skaldyrscocktail
Kalveculotte, Orangemareret skinke
minifrikadeller, salat m/dressing.
Gratinerede flødekartofler.
Bondebrie m. frisk frugt, samt brød

Buffet 2

Røget laks m/røræg og hjemmebagt brød
Helstegt oksefilet m/krydderurter. Urtefarseret kalkunbryst.
Tomatsalat m/fetaost, dressing
Pastasalat m. sprøde grøntsager
Gratinerede flødekartofler m/en anelse hvidløg.
Osteanretning m. frisk frugt og kiks
Æbletærte m. creme fraiche.



BOWLER'S -CORNER

Selskabsbrochure

Diner Transportable



Restaurationen i
Sjælland's
største bowlinghal

Selskabsmenu . sammensæt som du vil

Forretter

1. Tarteletter m/rejer & asparges eller høns & asparges
2. Laksetærte m/spinat m sprød salat.
3. Røget Laks m/flødestuvet spinat.
4. Hvidvinsdampet rødspættefilet m/rejer, asparges, kaviar og butterdejsnitte
5. Skaldyrscocktail med dressing og hjemmebagt brød
6. Laksepaté på sprød salat m/limedressing
7. Melon m/Røget skinke og hjemmebagt brød
8. Fyldte pandekager m/laks Philladelphia ost og sprød salat

Hovedretter

1. Kalveculotte m/grøntsager, stegte kartofler m/sesam, portvinssauce
2. Helstegt oksefilet m/peber, ristede grønnsager, kartoffelgratin og champignonsauce
3. Gammeldags svinekam m/½ æble, gelé, sukker brunede kartofler, rødkål & surt
4. Farseret lammekølle m/ristede grønnsager, krydrede kartoffelbåde
5. Gammeldags oksetyksteg m/hvide kartofler, glaseret løg, haricots verte, tyttebær & asier
6. Kalvetyksteg stegt som vildt m/waldorfsalat, smørristet kartofler, tranebær, ½ pærer m/kastanje creme
7. **Oksemørbrad** m/smørristet spinat, ristet champignoner, grill tomat, røsti kartofler og rødvinssauce
8. **Hjortekølle** m/bagt kartoffelmos m/kastanje, broccoli, stegte kartoffel både m/bacon og enebær, flødevildt sauce

Dessurter

1. Chokolademousse m/makroner tilsmagt cognac
2. Rabarbertærte m/karamel creme
3. Sarah Bernard lagkage m/frisk frugt
4. 2 pandekager m/vaniljeis og jordbær syltetøj
5. 3 slags ost m/hjemmebagt brød, oste kiks og frugt
6. Hjemmelavet islagkage m/sorbet og frisk frugt
7. Nødde kurv m/is og frisk frugt
8. Tiramisu (italiensk oste kage)

Natmad

1. Ungarsk Gullaschsuppe m/flutes
2. Frikadelle m/kartoffelsalat
3. Legeret Asparges-/ tomatsuppe m/hjemmebagt brød
4. Håndskåret kogt oksebryst m/pickles, peberrod og hjemmebagt rugbrød
5. 3 snitter samt 1 ostenit

