

Selskabskort 2020

Forretter

Røget laks med syrnet fløde, sylrlige løg, sprødt rugbrød og urter

Coppa med jordskokker, svampe creme og urter

Kammusling med ærter, agurk og muslinge fúme

Tomatiseret fiskesuppe med bagt torsk og urter

Confiteret andelår med bitre salater og orange sauce

Tarteletter med høns i asparges

Pris pr. forret kr. 89,-

Alle forretter kan bestilles som mellemretter til kr. 59,- pr. stk.

Hovedretter

Alle hovedretter serveres to gange:

Oksemørbrad med sæsonens grønt **299,-**

Braiseret svinebryst med varme krydderier og sæsonens grønt **219,-**

Perlehøne bryst med soufflefars og sæsonens grønt **249,-**

Kalvefilet med sæsonens grønt **279,-**

Helstegt havtaskehale med citron og timian med sæsonens grønt **249,-**

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt og sødt, hertil brune og hvide kartofler **205,-**

Vælg mellem følgende kartofler og sauce

*Små småstegte kartofler

*Bagt kartoffelmos

*Pommes Anna

*Fra ca. 20. maj til 1. juli serveres nye danske kartofler med løvstikke, vendt i smør.

*Rødvinsauce

*Marvsauce

*Skysauce

*Timiansky



fjordgården

kurbad - hotel - konference

Desserter

Æbledessert med lun karamelsauce og cremefraiche is

Fransk chokoladecake med is og syltede bær

Passionsfrugt i variation med vaniljeis og sprødt

Citrontærte med marengs, yoghurt sorbet

Hjemmelavet islagkage med hjemmelavet chokoladesauce

Pris pr. dessert kr. 89,-

Juli og august

Variation over jordbær eller rabarber med hvid chokolade

kr. 95,-

Natmad

Klassisk pølsebord, lun leverpostej hertil brød og smør

kr. 119,-

*Lav selv hotdogs med garniture

kr. 85,-

*Valgfri suppe

kr. 85,-

Er der andre ønsker til menuen, er i velkommen til at kontakte os.

minimum 20 personer og max 8 timer



fjordgården

kurbad - hotel - konference

Buffet

Røget laks med rygeost creme, radiser og sprød salat

Confiteret andelår med bitre salater og orange sauce

Bagt torsk med sauce mousseline og urter

Skagenskinke med sylt og svampecreme

Rimmet kammusling med agurk og dild

Braiseret svinebryst med varme krydderier og sæsonens grønt

Helstegt havtaskehale med citron og timian samt sæsonens grønt

Kalvefilet med sæsonens grønt

Unghane med sæsonens grønt

2 x slags salater efter køkkenets valg

Små ristede kartofler

Kartoffelmos

Køkkenschefens sauce

Ostebræt med sprødt og kompot

Chokoladekage med syltede bær

Creme bruleé med vaniljeis og passion

Vælg 3 forretter, 2 hovedretter og 1 dessert **Pris pr. person kr. 379,-**

Vælg 4 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter **Pris pr. person kr. 419,-**

Hele menuen **Pris pr. person kr. 499,-**

minimum 30 personer og max 8 timer



fjordgården

kurbad - hotel - konference

Brunch menu 2020

Røget laks med rygeost creme

Hønsesalat med sylt

Cæsarsalat med kylling og parmesan

Røræg med bacon

Charcuteri med div tilbehør
Forskellige pølser fra Slagteren

Frisk frugt

Skyr med bær og mysli

Porrer og bacon tærte

2 slags ost med div tilbehør

Marmelader – honning – Nutella

Pandekager med ahorns sirup

Små muffins

2 slags franskbrød, rugbrød og rundstykker

Æble og Appelsin juice

mælk

Kaffe/te

Pris pr. person Kr. 279,-

minimum 30 pers. og max 4 timer

Receptionsmenuer

Receptioner er meget individuelle og derfor stiller det høje krav til menuen. Derfor skræddersyer vi receptionsmenuerne fra gang til gang. I tæt samarbejde med dig sammensætter vi lige nøjagtig den menu, der passer til lejligheden og din smag.

Vores receptionsmenuer koster fra kr. 279,-

minimum 30 personer og max 4 timer.

Gourmet menu

Forret

Pighvar stegt på brød med persille pure og fiskefumé sauce

Mellemret

Østersterrin med agurk og citron verbena

Hovedret

Kalvekotelet på ben med brunede løg, sauce bordelaise og pomme anna

Ost

Gammelknas i lag med stikkelsbær og trøffel

Dessert

Hvid chokolade ivoire 35% med passionfrugt og kakao

Pris 595,- pr. person for ovenstående

Pris 995,- pr. person med vinmenu

minimum 10 person i eget lokale



fjordgården

kurbad - hotel - konference

Bryllups inspirationspakke 2020

Receptionen

Klassisk bryllupskage

Kaffe/the

Pris for receptionen 100,- pr. person

inkl. klassisk bryllupskage, kaffe og opdækning og separat lokale

Festen

Velkomstdrink

Forret

Kammusling med æbler og muslinge fumé sauce
Hjemmebagt brød og 2 slags smør

Mellemret

Røget Gråand med sichuan pebersauce

Hovedret

Rosastegt oksemørbrad med sæsonens grønt, nye danske kartofler og timiansky

Dessert

Mørk chokolademousse med jordbærsorbet, jordbær cremeux og sprødt

Kaffe/te med sødt

Cognac og likør

Natmad

Valgfri natmad fra menukortet

Øl/vand og vin ad libitum i 7 ½ time

Pris for festen 1099,- pr. person

Inkl. Velkomstdrink, 5-retters menu, øl, vand og vin ad libitum i 7 ½ time, kaffe/the og sødt, 1 avec til kaffen og valgfri natmad



fjordgården

kurbad - hotel - konference

Tilkøbs muligheder:

Cremant til velkomst.	+ kr. 49,- pr. pers
Champagne til velkomst.	+ kr. 69,- pr. pers.
3 slags hjemmelavede snacks til velkomst	+ kr. 49,- pr. pers.
Øl/vand vin under middagen. (4 timer) *	+ kr. 198,- pr. pers.
Øl/vand og vin hele aftenen. (7½ time) *	+ kr. 299,- pr. pers.
Vine fra egen import hele aftenen.	+ kr. 399,- pr. pers.
Hvidvin: Pinot Gris, Alsace fra Huset Baur.	
Rødvin: Ripasso fra Huset Brunelli.	
Dessertvin: Recioto fra Huset Brunelli.	
Kaffe.	+ kr. 30,- pr. pers.
Kaffe og hjemmelavet sødt.	+ kr. 65,- pr. pers.
Kaffe med kage	+ kr. 69,- pr. pers.
Medbring egen kage til kaffen(konditor)	+ kr. 35,- pr. pers.
Eftermiddagskaffen	+ kr. 30,- pr. pers.
Eftermiddagskaffe og kage	+ kr. 59,- pr. pers.
Cognac/likør 1 pr. person.	+ kr. 39,- pr. pers.
Fri spiritus hele aftenen. (4 slags)	+ kr. 200,- pr. pers. (kun i tilkøb med ad libitum)
Gin bar med 3 slags gin, 3 slags tonic <i>Hertil 6 slags tilbehør</i>	+ kr. 200,- pr. pers. (kun i tilkøb med ad libitum)
Mokai, Brezzer hele aftenen. libitum)	+ kr. 100,- pr. pers. eller kr. 25,- pr. stk. (kun i tilkøb med ad libitum)
*Tjener pris udover aftalte tid.	+ kr. 400,- pr. time pr. tjener. + forbrug af drikkevarer.
*Levering af mad ud af huset.	+ kr. 300,- pr. levering.
*Minimum betaling for 20 couv.	
Overnatning i enkeltværelse.	+ kr. 799,- pr. værelse pr. nat
Overnatning i dobbeltværelse.	+ kr. 899,- pr. værelse pr. nat