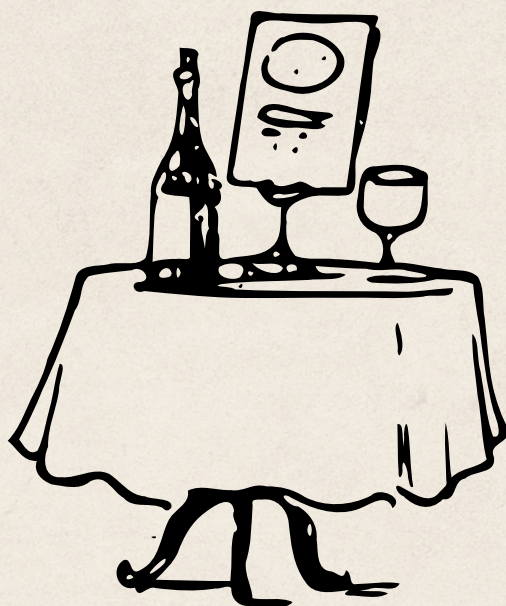




Karleby Forsamlingshus

MENU

ÅRETS FESTER OG ARRANGEMENTER



Vores køkken smiler altid

God mad / Gode fester og minder



Forretter

Trio af laks

- Varmrøget laks med avocadocreme, saltet laks med urtecreme og citrusmarineret laks med citronfløde serveret med sprøde salater.

Kr. 99,-

Cremet hummersuppe

- Med urter, hvidfisk og krebs.

Kr. 91,-

Hjemmerøget tyndstegsfilet

- Med bagte tomater og melonsalat.

Kr. 95,-

Dampet laksefarseret rødtungefilet

- På hummersauce og bagte rodfrugter.

Kr. 105,-

Carpaccio af kalv

- Parmesan, trøffelolie og sprød salat.

Kr. 93,-

Ristede kæmperejer

- På mangosalat med koriander og chili.

Kr. 109,-

Hjemmegravet laks

- Med rævesauce og surbrød.

Kr. 88,-

Pocheret torskerøg

- På let sennepscreme med friteret rødbede og sprød bacontern.

Kr. 109,-

Hovedretter

Fyldt svinemørbrad

- Med kalkunmousse og soltørret tomat.

Og med garniture. Se nedenfor.

Kr. 218,-

Langtidsstegt oksefilet

- Med garniture. Se nedenfor.

Kr. 288,-

Braiseret kalkunbryst

- Med garniture. Se nedenfor.

Kr. 202,-

Gammeldags oksesteg

- Bønner, gulerødder, og glaseret løg hertil surt og waldorfsalat samt hvide kartofler og sauce.

Kr. 227,-

Helstegt kalvetyksteg

- Med garniture. Se nedenfor.

Kr. 243,-

Helstegt oksemørbrad

- Med garniture. Se nedenfor.

Kr. 309,-

Helstegt perlehønebryst

- Med garniture. Se nedenfor.

Kr. 217,-

Flæskesteg

- Rødkål og svesker hertil brune og hvide kartofler, sauce.

Kr. 199,-

Hovedretter

Bagt kalvemørbrad

- Med garniture. Se nedenfor.

Kr. 312,-

Kalvesteg stegt som vildt

- Med halve æbler fyldt med tyttebær to slags af årstidens grønsager, waldorfsalat hertil ristede små kartofler og vildflødesauce.

Kr. 231,-

Vildt

- Alt vildt serveres i jagtsæson.

Dagspris.

Garniture:

Tilpasses efter årstiden og jeres ønsker. Der er næsten ubegrænsede muligheder for valg af grøntsager og kartofler. F.eks. kan nævnes: Saltbagte kartofler, råstegte kartofler, pom. Anna, pom. Rissolles. Saucer:

Rødvinsauce, Sauce bearnaise, dijonsauce, svampe à la creme.

Desserten

Chokoladeariation

- Hvid chokolademousse, bagt chokoladecake med orange og chokoladeflodeis på appelsinsalat med melisse.

Kr. 104,-

Let frossen mangocreme

- På biscuitbund med syltede bær og hindbærpure.

Kr. 102,-

Stor isbuffet

- Udvalg af is, frugtsaucer, chokoladesauce, vafler, krymmel, kys, guf.

Kr. 135,-

Lun æbletærte

- Bagt med abrikospure og kanel, creme fraiche.

Kr. 88,-

Langtidsbagt ananas med brun rom

- Hertil vaniljeis og frugtsauce.

Kr. 93,-

Desserttallerken

- Mandel-citronkage, chokolademousse og orangebavarois. Hertil to slags is og frisk frugt.

Kr. 104,-

Romfromage på makronbund

- Serveret med fyldte profiterolles og ribsgele.

Kr. 102,-

Creme Brullè

- Med sprød mandelflan, vaniljeis og frisk frugt.

Kr. 100,-

Natmad

Hotdog buffet

- Kogte og ristede pølser med klassisk tilbehør.

Kr. 118,-

Saltbuffet

- Udvalg af spegepølser, rullepølse og lun leverpostej, hertil surt og hjemmebagt brød

Kr. 105,-

Tarteletter med høns i asparges

Kr. 84,-

Pizza

- Tre forskellige slags.

Kr. 98,-

Gullashsuppe

- Creme fraiche og brød.

Kr. 83,-

Aspargessuppe

- Med kødboller

Kr. 83,-

Buffet

Buffet nr. 1 - Traditionel dansk buffet

- To slags sild, fiskefilet, hønsesalat, lun leverpostej, lun ribbensteg, frikadeller, rullepølse, skinke, æg og rejer, skærest og brie, frugtsalat.

Kr. 292,-

Buffet nr. 3 - Den lille lette frokostbuffet

- Fersk røget lakseroulade med peberdressing
- Bagt kyllingebryst med artiskokhjerter og pastasalat
- Nyrøget oksefilet med marineret bønne og gorgonzolacreme
- Tomatsalat
- Terrin af mild gedeost

Kr. 280,-

Buffet nr. 2 - Traditionel dansk buffet

- Tre slags sild, fiskefilet, karrysalat, hønsesalat, gravad laks, æg og rejer, lun leverpostej, roastbeef, mørbradbøf med champignon a la creme, ribbensteg med rødka, skinke, kogt oksebryst med peberrodsceme, ostebord, frugtærte.

Kr. 350,-

Buffet nr. 4 - Blandet godt fra hav til land

- Tre tilberedninger af laks med tilhørende dressinger
- Havtasketerrin på babyspinat med urter og orange creme
- Kalkunbryst med waldorfsalat
- Lun hønsesouffle med champignon a la creme
- Spansk serranoskinke med sprød grønsagssalat
- Helstegt kalvefilet med løgtærter
- Bagt chokoladecake med vaniljeskum og frisk ananas

Kr. 349,-

Buffet

Buffet nr. 5

- Rejesalat Hawaii anrettet i frisk ananas
- Usødet pandekager fyldt med røget laks i svampe a la creme
- Avokadorand med kalkunsalat
- Lammeryg med sellerisalat
- Helstegt oksefilet med fransk kartoffelsalat
- Rødvins marineret svinefilet med rodfrugter
- Økologisk blåskimmel med syltede pærer i rom
- Cheesecake med solbær og appelsinsalat

Kr. 377,-

Buffet nr. 6 - Festbuffet

- Filokurv med skaldyrssalat
- Fisketerrine med rejer på salat med sauce pikante
- Røget kalkunbryst med melon salat
- Mandelstegt unghane med svampecreme
- Oksetyndsteg med salat og rødvinssauce
- Valgfri kartoffel, tomatsalat, valgfri grøntsager
- Ost: brie og gorgonzola med druer og radiser
- Frugttærte med creme fraiche

Kr. 383,-

Buffet nr. 7 - Den store caverybuffet

- Vælg frit mellem én forret fra menukortet
- Krydderurtestegt lammekølle
- Glaseret skinke
- Helstegt tyndsteg
- Braiseret kalkunbryst
- To slags kartofler, pastasalat, tomatsalat, ratatouille, pestomarineret rodfrugter, broccolisalat, svampe a la creme
- Rødvinsauce
- Udvalg af oste
- Dessertbuffet
- Min. 40 couverte

Kr. 545,-

Brunch

Brunch

- Skinke, rullepølse, spegepølse, tre slags oste, tre slags marmelade, æg og bacon, blandet morgenbrød, rugbrød, æble- og appelsinjuice, kaffe/te.

Kr. 262,-

Champagnebrunch

- Et gl. mousserende vin, fersk røget laks, skinke, rullepølse, lun leverpostej, spegepølse, fem slags oste, tre slags marmelade, pancakes med ahornsirup, æg, bacon, cocktailpølser, wienerbrød, tebirkes, blandet morgenbrød, rugbrød, æble- og appelsinjuice, kaffe/te.

Kr. 317,-

Helaftensarrangementer

Forslag

	Forslag 1	Forslag 2	Forslag 3
Velkomstdrink	Prosecco	Hvidvin med Hyldeblomst	Marzemino
Forret	Røget oksefilet med bagte tomater og melonsalat	Hummersuppe med hvidfisk, krebs og bagte urter	Trio af laks
Hvidvin	Mago De Pengoes Portugal	Coral Coast Australien	Les Plos Sydfrankrig
Hovedret	Braiseret kalkunbryst Med 3 slags af årstidens grønsager, røstede kartofler og sauce	Helstegt kalvetyksteg serveret med sæsonens grønsager, kartofler efter jeres valg og sauce	Helstegt oksefilet Sæsonens grønsager, kartofler efter jeres valg og sauce
Rødvin	Marco De Pegoes	Primitivo Italien	Les Plos
Dessert	Lun æbletærte med abrikospure og kanel hertil creme fraiche	Langtidsbagt ananas med brun rom, hertil vaniljeis og frugtpure	Desserttallerken - udvalgte desserter
Dessertvin	Portvin Tawny	Moscatel de Setubal Portugal	Moscato Dolce Italien
Kaffe	Incl.	Incl.	Incl.
Cognac/likør	Incl.	Incl.	Incl.
Natmad	Aspargessuppe	Gullaschsuppe	Saltbuffet
Bar	Eksklusiv	Eksklusiv	Eksklusiv
Pris pr. couvert	Kr. 750,-	Kr. 861,-	Kr. 971,-

I ovenstående er vine ad libitum inkluderet under middagen.



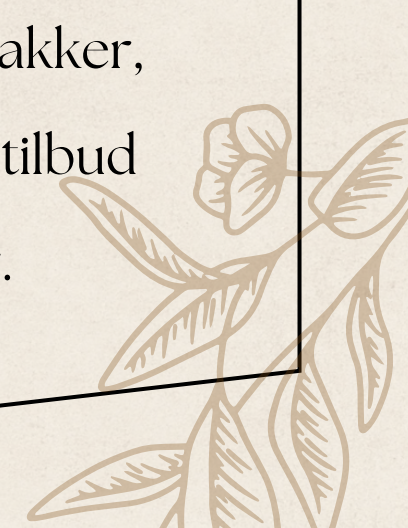
Mødepakker

Karleby Forsamlingshus har de bedste rammer for at afholde møder, kurser og alle former for produktpræsentationer etc.

Vi har fire lokaler med plads fra to til 210 i samme lokale. Er der behov for at man skal i gruppearbejde under mødet, er der lokaler til det.

Vi har WIFI i hele huset samt projekter og andet AV-udstyr som er inkl. i prisen.

Nedenstående er eksempler på mødepakker, men vi tilrettelægger gerne et specifikt tilbud der dækker dine behov og ønsker.



Mødepakker

Dagsmøde, Kl. 8-17

- Mødelokale og evt. grupperum
- Kaffe/te, rundstykke, ost, marmelade, og juice
- Frokost inkl. 1 øl eller vand samt kaffe
- Eftermiddagskaffe med kage
- Frisk frugt og isvand i mødelokalet hele dagen
- Standard AV-udstyr

Kr. per deltager: 475,-

Heldagsmøde, Kl. 8-22

- Mødelokale og evt. grupperum
- Kaffe/te, rundstykke, ost, marmelade, og juice
- Frokost inkl. 1 øl eller vand samt kaffe
- Eftermiddagskaffe med kage
- 2 retters menu inkl. 1 øl, vand eller vin samt kaffe
- Fingersandwiches inkl. 1 øl, vand eller vin til afslutning
- Frisk frugt og isvand i mødelokalet hele dagen
- Standard AV-udstyr

Kr. per deltager: 695,-

Formiddagsmøde, Kl. 8-12

- Mødelokale og evt. grupperum
- Kaffe/te, rundstykke, ost, marmelade, og juice
- Frisk frugt og isvand i mødelokalet hele dagen
- Standard AV-udstyr

Kr. per deltager: 158,-

Eftermiddagsmøde, Kl. 12-16

- Mødelokale og evt. grupperum
- Kaffe/te og kage
- Frisk frugt og isvand i mødelokalet hele dagen
- Standard AV-udstyr

Kr. per deltager: 158,-

Jul

Julebuffet

- Karrysild med æg og kapers
- Kryddersild med syltede løg
- Lune Karleby sild
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Gravet laks med rævesauce
- Æg og rejer med mayonnaise
- Stegt andebryst med æbler
- Ribbensteg med rødkål
- Mørbradbøf med løg og svampe
- Vildtpate med råsyltede tyttebær
- OSTEANRETNING med druer
- Ris a la mande
- Brød, smør og fedt

Kr. per deltager: 294,-

Juleplatte nr. 1

- Marineret sild med karrysalat
- Varmrøget laks med krydderurtecreme
- Rejer med æg
- Andebryst med rødkål
- Braiseret kalveculotte med flødepeberrod
- Røget svinemørbrad med urter
- Ost med druer
- Brød og smør samt fedt

Kr. per deltager: 215,-

Julens Retter

- Salat af skaldyr på urter i julienne
- Pate af torsk og laks bagt med krydderurter
- Usødet pandekager med svampecreme og røget laks
- Røget dyrekølle på julesalat med fennikel
- Andeterrin med porer hertil artiskokhjerter
- Bagt fasanbryst med rodfrugtsaute
- Hjortefilet anrettet koldt med råmarineret rødkål salat
- OSTEANRETNING
- Ris a la mande
- Brød og smør

Kr. per deltager: 315,-

Juleplatte nr. 2

- Kryddersild med creme fraiche og løg
- Chefens lune sild med rødøg
- Estragon røget laks med urter
- Marineret svinefilet med pastinak
- Andebryst med julens tilbehør
- Medaillon af dyrefilet med ristede svampe
- Serranoskinke med melon og artiskokhjerter
- Ris a la mande
- Brød, smør og fedt

Kr. per deltager: 245,-

Leveres kun ud af huset. Ønsker du at arrangementet holdes i Karleby Forsamlingshus, giv os et kald og vi tilvirker et tilbud med jeres ønsker.

Nytår

Forslag 1

- Torskesouffle på marineret vinterkal med krebschaler
- Skiver af let røget oksefilet med råsyltede tyttebær
- Fyldt krondyrfilet med svampe sauté, druer og cherrytomat. Hertil timian bagt kartoffeljulienne og pebersauce
- Chokolade mandelkage med mandarinsalat

4 retter, Kr. per deltager: 488,-

3 retter, Kr. per deltager: 434,-

Forslag 2

- Laksetatar af røget og fersk laks rørt med krydderurter og sennep anrettet på sprød salat og lakserogn.
- Andelevermousse med portvin på valnøddesalat med rosenkal.
- Helstegt oksemørbrad med karry bagte rodfrugter, grønsagsterrine. Hertil ovnbagte kartofler med sesam og rødvinssky
- Tre små chokolade desserter med syltede bær

4 retter, Kr. per deltager: 482,-

3 retter, Kr. per deltager: 431,-

Forslag 3

- Halv hummer med Chefens hummersalat anrettet i hummerskal.
- Ristede kæmperejer på mangosalat med røget laksecrème
- Indbagt Kalvemørbrad med bacon bagte bønner, indbagte blomkal samt svampesauce og ristede kartofler
- Orangebavoaise på nødebund med ananassalat med granatæble

4 retter, Kr. per deltager: 525,-

3 retter, Kr. per deltager: 478,-

Praktisk info

- Der leveres kuvertbrød, samt brød i øvrigt til de retter som kræver det.
- På dagen skal leverancen ske senest kl. 16.00 – eller afhentning senest samme tidspunkt.
- Menuerne er således sammensat, at kok ikke er påkrævet. Der vil være et minimum af anretning til hovedretten.



Bararrangement

Blød bar. Øl, vand, vin. pr. kuvert,
pr. time.

Kr. 59,-

Fri bar. Øl, vand, vin, div. spiritus.
pr. kuvert, pr. time.

Kr. 80,-

Øvrige priser:

Festarrangement eks. bar. Fra (8
timer)

Kr. 652,-

Lokaleleje lille sal uden
forplejning

Kr. 1000,-

Lokaleleje, store sal uden
forplejning

Kr. 1600,-

Tjenertimer

Inkl.

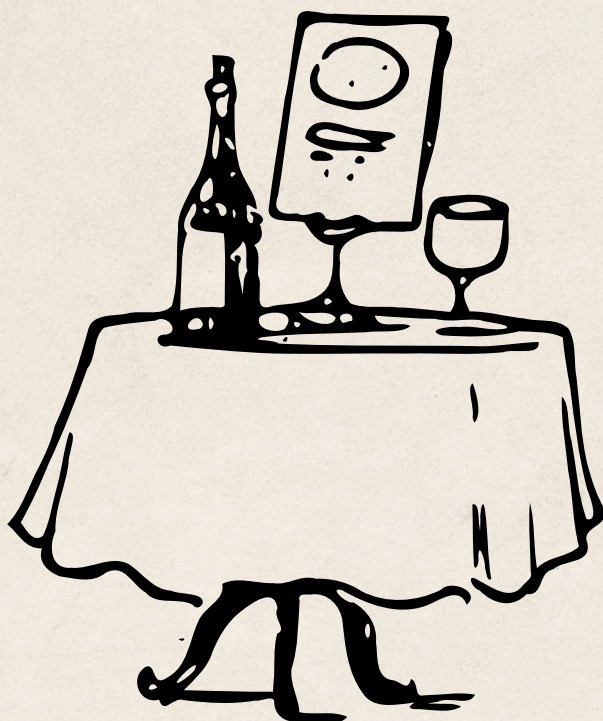
Blomsterdekorationer

Inkl.





Karleby Forsamlingshus



Vores køkken smiler altid

God mad / Gode fester og minder

karlebyforsamlingshus.dk

