

Brunch

- ◆ Røget laks med purløgcreme
- ◆ Scrambled eggs m/pølser – bacon
- ◆ Lune grøntsagstærter.
- ◆ Leverpostej m/ champignon – bacon
- ◆ Pålægsfad m / 2 slags pålæg
- ◆ Brie og skæreost med tilbehør fra Jernved Mejeri
- ◆ Marmelade
- ◆ Frisk frugt
- ◆ Mini wienerbrød – forskellige slags.
- ◆ Friskbagt rugbrød og franskbrød
- ◆ Juice - kaffe og te

185,- pr. person

Favoritten

- ◆ Fiskesymfoni - 3 slags fisk serveret med salat, dressing og friskbagt brød.
- ◆ Kalvesteg stegt som vildt med 2 slags grønt - waldorfsalat, tyttebærkompot og surt, sovs og hvide kartofler.
- ◆ Hjemmelavet islagkage, mørk chokolade, brombær, vanilie.
- ◆ Kaffe og te.
- ◆ Natmad: Møllehjul med pålæg og skæreost

340,- pr. person

Inklusiv servering, blomster og borddækning.

Buffet

Forret

- ◆ Dampet Laksesouffle med rejer på marineret salat.
- ◆ Serveres med friskbagt brød og krydderdressing.

Hovedret

- ◆ Stegt kalveculotte.
- ◆ Rødvinsmarineret svinekam.
- ◆ Kartoffelsouffle med parmesan og hvidvin.
- ◆ Stegte kartofler med rosmarin og timian.
- ◆ Spidskålsalat med vinaigrette og frisk grønt efter sæson.
- ◆ Tomatsalat med feta, rødløg, basilikum og ristede kerner.
- ◆ Hjemmelavet Whiskysovs.

Dessert

- ◆ Kraftig chokoladecake toppet med chokolademousse, serveres med hjemmelavet vaniljeis og kold dessertsovs

275,- pr. person



Forretter

Fiskesymfoni – 3 slags fisk serveret med salat, dressing og hjemmebagt brød	kr. 70,-
Rejecocktail m/ salat, dressing, asparges og friskbagt brød	kr. 65,-
Hønsesalat m/ ananas og friskbagt brød	kr. 65,-
Spinatroulade m/ røget laks og cremet flødeost på bund af frisk salat	kr. 65,-
Tapastallerken – Serranoskinke m/ pesto, Tigerrejer stegt i hvidløg, Unghaneterrine med syltede specialiteter og friskbagtbrød	kr. 80,-
Tunmousse m/ rejer, frisk salat, dressing og hjemmebagt brød	kr. 65,-
Tarteletter m/ høns i asparges	kr. 65,-

Supper

Klar suppe m/ ris, grøntsager, kød- og melboller	kr. 65,-
Aspargessuppe m/ boller og friskbagt brød	kr. 65,-
Jordkokkecremesuppe m/ cremefraiche og purløg	kr. 60,-
Tomatsuppe m/ gratineret ostebrød	kr. 60,-

Dessurter

Hjemmelavet Islagkage – Chokolade, vanilje- og brombæris.	kr. 65,-
Pærer belle Helene m/ vaniljeis og chokoladesovs	kr. 60,-
Frugtsalat m/ hjemmelavet råcreme, makronfløde og revet chokolade	kr. 55,-
Desserttallerken – Hjemmelavet kage, is og mousse	kr. 65,-
Citronfromage m/ flødeskum og chokolade.	kr. 55,-
Trifli m/ æbler/rabarber, vaniljecreme og flødeskum	kr. 55,-

Bemærk

Alle priser er **inklusiv** borddækning og 8 timers servering.
(herefter kr. 500,- pr. påbegyndt time)

Alle priser er **eksklusiv** lokaleleje og miljøafgift

Man er velkommen til selv at medbringe drikkevarer.

Børn under 10 år minus 50%

Ekstra rengøring = kr. 500,-

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt m/waldorfsalat, grøntsager, kartofler og sovs	kr. 135,-
Oksefilet m/ 2 slags spændende grønt, rødvinsovs og kartofler	kr. 145,-
Rødvinsmarineret svinekam m/ kartoffelsouffle, grøntsager og sovs	kr. 135,-
Kalveculotte m/ 2 slags grønt efter sæsonen, kartofler og sovs	kr. 145,-
Sprængt kalvespidsbryst m/ stuvet grønt, kartofler og sovs	kr. 130,-
Suppekød af bov m/ 2 slags grønt, kartofler og peberodsovs	kr. 105,-
Glaseret skinke m/ flødekartofler og salat	kr. 125,-

Natmad

Møllehjul m/ 2 slags pålæg samt brie og skærest fra Jernved mejeri	kr. 55,-
Æggekage m/ bacon, surt og rugbrød	kr. 55,-
Frikadeller m/ kartoffelsalat	kr. 55,-
Hotdogs med det hele	kr. 55,-

Kaffe

Kaffe	kr. 15,-
2 slags småkager	kr. 12,-
Hjemmebagte kranskekager	kr. 15,-
Lagkage eller kringle	kr. 45,-



Ring og forhør hvad vi har, så vi kan sammensætte den rigtige menu til netop din fest.

Jernved Kulturhus, Kirkebakken 33, Jernved - Tlf. 30 63 81 37 - jernvedkulturhus@gmail.com