

MENUER 2023 - OVERSIGT

BRUNCH

- BRUNCH I 4 SERVERING INKL. PERSONALE S. 1
- BRUNCH S. 2

BUFFET

- BUFFET 1 S. 3
- BUFFET 2 S. 4
- BUFFET 3 S. 5
- FROKOSTBUFFET S. 6
- KLASSISK BUFFET S. 7

SÆSONMENUER

- VINTER S. 8
- FORÅR S. 9
- SOMMER S. 10
- EFTERÅR S. 11
- GRILLMENU S. 12

TAPAS

- KIRKS TAPAS S. 13
- KIRK RECEPTIONSTAPAS S. 14

JULEFROKOST

- ALTERNATIV S. 15
- KLASSISK S. 16
- LUKSUS S. 17

- KONFERENCE S. 18

- KONFIRMATIONSMENU S. 19

- NATMAD S. 20

BRUNCH I 4 SERVERINGER INKL. PERSONALE

8-retters luksusbrunch serveret ved bordet

Drænet yoghurt

Honningristet havre – årstidens bær & frugter – krystalliseret chokolade

–

Koldrøget laks fra Færøerne

Rygeost – maltflager – dild – syltede urter

–

Røræg af øko-æg

Purløg – creme fraiche

Små krydderpølser

Trøffelmayonnaise – bagte tomater

Tørsaltet bacon

af Grambogård gris

Butterdejssnegle

Rygeost – tørret skinke – timian

–

Små pandekager

Vaniljeis – banan – sirup

Wienerbrød

Abrikosmarmelade

Inkl. rundstykker, rugbrødsboller & smør

Pris pr. person 449,-

Inkl. kok i 3 timer

Tilkøb

3 danske oste fra Arla Unika

Syltede nødder – kompot – 2 slags kiks – smørristet rugbrød

Pris pr. person 65,-

BRUNCHBUFFET

Ved køb af brunchbuffet skal selskabet være ude senest kl. 15.00.

Yoghurt panna cotta

Müsli - frugtkompot

Røget rullepølse & honningskinke

Diverse sylteting & tilbehør

Varmrøget laks

Citron - salat - dild dressing

Røræg

Purløg - havsalt

Lun leverpostej

Svampe - bacon

Krydderpølser

Slagterens bedste

Små tærter

Tomat - skinke - ost

Stegt bacon

2 slags oste

Kiks - syltede nødder - kompot

Marmelade

Pandekager

Sirup - rørsukker

Marcipanmuffins

Chokolade - nødder

Frugt

Inkl. koldhævet brød & rugbrød samt kaffe/te - æblemost - appelsinjuice

Inkl. lokale, opdækning, duge, servietter & Skovkantens blomster

Pris pr. person 399,-

Opgradering af oste

3 slags Arla unika oste med behørig garniture pris. pr. person +48,-

Tilkøb

Velkomst: 65,-

Øl & vand: afregnes efter forbrug

Vin: afregnes efter forbrug

Bitter: 30,- pr. stk. / 500,- pr. fl.

Opgradering på blomster: 35,-

BRUNCHBUFFET

Yoghurt panna cotta

Müsli - frugtkompot

Røget rullepølse & honningskinke

Diverse sylteting & tilbehør

Varmrøget laks

Citron - salat - dild dressing

Røræg

Purløg - havsalt

Lun leverpostej

Svampe - bacon

Krydderpølser

Slagterens bedste

Små tærter

Tomat - skinke - ost

Stegt bacon

2 slags oste

Kiks - syltede nødder - kompot

Marmelade

Pandekager

Sirup - rørsukker

Marcipanmuffins

Chokolade - nødder

Frugt

Inkl. koldhævet brød & rugbrød

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 189,-

Opgradering af oste

3 slags Arla unika oste med behørig garniture

Pris. pr. person +48,-

BUFFET 1 – ENKELT, SIMPELT & LÆKKERT

Ved arrangementer ud af huset anrettes maden på fade og i skåle,
lige klar til at sætte på bordet

Forret

Vælges fra vores sæsonkort

–

Buffet

Langtidsstegt nakkefilet

Salvie – svampe

Kalvebryst i egen sauce

Gulerod – løg – estragon

Saltbagte kartofler m. timian

(Nye kartofler i sæsonen)

Gratinerede flødekartofler

Muskatnød – løg

2 slags salater, alt efter sæson

Crème fraîche-dressing – vinaigrette

Brød & smør

–

Dessert

Vælges frit fra vores sæsonkort

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person

Hovedretsbuffet 169,-

Hovedretsbuffet samt forret el. dessert 229,-

Forret, hovedretsbuffet samt dessert 289,-

Opgradering til dessertbuffet

Pris. pr. person +49,-

BUFFET 2 – DEN STORE BUFFET

*Ved arrangementer ud af huset anrettes maden på fad og i skåle,
lige klar til at sætte på bordet*

Forret

Vælges fra vores sæsonkort

–

Buffet

Grillet oksemørbrad

Løg – tomat – timian

Sprængt svinebryst

Ristede svampe – rødvinsauce – bacon

Lammebov fra Grambogård

Persille – sennep – økologisk honning

Kartoffeltærte

Løg – goudaost – trøffel

Saltbagte kartofler

(Nye kartofler i sæsonen)

Cremet kartoffelsalat

Rødløg – dild – kapers – creme fraiche

Salat af bagte tomater

Ristet sesam – syltede rødløg – oliven

Broccolisalat

Bacon – tranebær – krydderurter

Brød & smør

–

Dessert

Vælges frit fra vores sæsonkort

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person

Hovedretsbuffet 249,-

Hovedretsbuffet samt forret el. dessert 319,-

Forret, hovedretsbuffet samt dessert 379,-

Opgradering til dessertbuffet

Pris. pr. person +49,-

BUFFET 3 – MED ALT HVAD HJERTET BEGÆRER

Ved arrangementer ud af huset anrettes maden på fade og i skåle,
lige klar til at sætte på bordet

Forretsbuffet

Koldrøget laks

Dildmayo – rugbrødschips – urtesalat

Dampet torsk

Hollandaisecreme – sprøde kapers – lime

Pocheret svinemørbrad

Kørvel – ristede græskarkerner – rygeost

Brød & smør

–

Buffet

Grillet oksemørbrad

Løg – tomat – timian

Sprængt svinebryst

Ristede svampe – rødvinssauce – bacon

Kyllingelår i BBQ

Tzatziki – coleslaw

Kartoffeltærte

Løg – goudaost – trøffel

Gratinerede flødekartofler

Muskat – løg

Salat af bagte tomater

Ristet sesam – syltede rødløg – oliven

Broccolisalat

Bacon – tranebær – krydderurter

Blandet grøn salat

2 slags dressing

–

Dessertbuffet

Panna cotta

Citrongele – krystalliseret chokolade

Gateau Marcel

Lemon curd – saltkaramel

Vaniljeis m. trippel chokolade

Frisk frugt – chokoladesauce

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person

Forret, hovedretsbuffet samt dessert 459,-

FROKOSTBUFFET

Anrettet og lige klar til at sætte på bordet

Rejesalat

Hønsæg - tomat - dild

Koldrøget laks

Rimet agurk - sennepsmayo - sprødt rugbrød

Karrysild

Æble - timian - kapers - løg

Fiskefilet

Remoulade - citron

Røget makrel

Æggesalat - blomsterkarse

—

Valnødpaté

Peberchutney - syltede agurker

Svinemørbrad à la crème

Svampe - bløde løg

Kyllingetærte

Salat - dressing

Frikadeller

Kold kartoffelsalat - rødbeder

3 danske oste

Behørig garniture

—

Små tærter

Marcipan - frugt - havrecrumble - creme fraiche

Brownie

Ristede valnødder - tørret frugt

Inkl. brød, rugbrød & smør

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 329,-

KLASSISK BUFFET - FORDI 80'ERNE STADIG SMAGER GODT

*Ved arrangementer ud af huset anrettes maden på fad og i skåle,
lige klar til at sætte på bordet*

Forret - Vælg mellem Tunmousse

Pimentdressing – citron – tomat – urtesalat m. frisé & dild

eller

Tarteletter

Høns i asparges – persille – cherrytomat

–

Buffet

Indbagt svinemørbrad

Butterdej – svampe

Kalv stegt som vildt

Rosmarin – bacon – sauce – tyttebær

Glaseret skinke

Farin – dijonsennep – honning

Bagekartoffel m. kryddersmør

(Nye kartofler i sæsonen)

Gratinerede flødekartofler

Muskatnød – løg

2 slags salater, alt efter sæson

Creme fraiche-dressing – vinaigrette

Brød & smør

–

Dessert - Vælg mellem

Islagkage

Chokoladebund – vaniljeis m. karamel – frugtis – chokoladesauce
– frugtfad

eller

Citronfromage

Flødeskum – lemoncurd – krystalliseret hvid chokolade m. citron

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person

Forret, hovedretsbuffet samt dessert 329,-

VINTER SÆSONMENU - JANUAR | FEBRUAR | MARTS

Forretter

Inkl. brød & smør til alle forretter

Bagt laks m. rugbrød & persillerub

Syltet vinterkål – urtesalat m. fennikel – citronsaucé

Cremet hønsekødssuppe

Confiteret kyllingelår – jordkok som bagt og chips – purlog

Stenbiderrogn - fra februar (+15,-)

Syltet selleri – kærnemælksflager – karse – rødløgsvinaigrette
– creme fraiche

Tapas-anretning (+25,-)

Charcuteri & fisk – pesto – syltede grøntsager – mayo

–

Hovedretter

Inkl. kartofler til alle hovedretter

Stegt svinebryst m. salvie

Hvidkålscreme m. muskat – svampe a la creme – bagte beder i egen
juice – syltede rødbeder m. dijon

Kalveryg m. knust peber

Creme af karamelliserede løg – dehydreret gulerod i æblemost
– bagt selleri m. rosmarin – kalvesauce m. peber & LBV portvin

Oksemørbrad (+50,-)

Stegte svampe – tyttebær & æblekompot – trøffelsauce
– persillerod som grillet & bagt

–

Ost & desserter

3 Unika-oste

Kiks – sødt – salt

Crème brûlée m. mokka

Kaffesorbet – bagt hvid chokolade – syltede æbler

Pæretrifli m. marcipan

Creme fraiche-is – vaniljecreme – brunet smør

Chokoladecake (+25,-)

Solbær – yoghurt – hvid chokolade som creme & sprødt

2 retter 249,-

3 retter 329,-

4 retter 379,-

5 retter 439,-

Appetizer & ganerenser 69,-

FORÅR SÆSONMENU - APRIL | MAJ | JUNI

Forretter*Inkl. brød & smør til alle forretter***Koldrøget laks**

Asparges – dildmayo – frisé – dild

Kyllingesalat

Rygeostcreme – purløgsolie – kørvel – sprødt rugbrød – radise

Stegt havkat (+15,-)

Hollandaise – grønne asparges, grillet, syltet & rå – brøndkarse

Tapas-anretning (+25,-)

Charcuteri & fisk – pesto – syltede grøntsager – mayo

–

Hovedretter*Inkl. kartofler til alle hovedretter***Langtidsstegt kalvebryst**Frikassesauce m. asparges & gulerod – persille – syltede majroer
– stegte hvide løg**Hopballe-kylling som bryst & terrine**Hønseglace tilsmagt m. Unika Høgelund – små gulerødder
– gulerodscreme – forårsløg**Grillet kalvemørbrad (+50,-)**Hvide asparges i brunet smør – creme af bagte blomkål
– blomkål bagt m. estragonsmør – trøffelsauce

–

Ost & desserter**3 Unika-oste**

Kiks – sødt – salt

RabarberdessertRabarbersorbet – vaniljefromage – rabarber- & citronkompot
– brændt hvid chokolade**Hvid chokolademousse**Lime – lakridskiks – saltkaramelsauce
– marcipanrumble m. limeskal**Chokoladecake (+25,-)**

Rabarber – sorbet – hvid chokolade som creme & sprødt

2 retter 249,-

3 retter 329,-

4 retter 379,-

5 retter 439,-

Appetizer & ganerenser 69,-

SOMMER SÆSONMENU - JULI | AUGUST | SEPTEMBER

Forretter

Inkl. brød & smør til alle forretter

Skaldyrssalat

Rejer – kammusling – ærter – sprødt rugbrød – radise – kørvel

Syltede svinekæber

Græskar som creme & syltet – sauce på røget fynsk ost – purløg
– salvieolie

Stegt havtaske (+15,-)

Oksehalesauce – bagte blommer – rød karse – syltet fennikel

Tapas-anretning (+25,-)

Charcuteri & fisk – pesto – syltede grøntsager – mayo

–

Hovedretter

Inkl. kartofler til alle hovedretter

Langtidsstegt & grillet svinekam

Glaserede portobellosvampe – blomkål – brombær- & sherrykompot
– cremet svampesauce

Oksefilet stegt m. timianrub

Sauce bordelaise m. oksemarv – spidskål bagt m. hasselnødder &
citron – små gulerødder
– cremet spidskål tilsmagt m. kalveglace & timian

Grambogård kalve-ribeye (+50,-)

Stegte svampe – ærter – rystede ribs – trøffelsauce
– estragon & blomkålspuré

–

Ost & desserter

3 Unika-oste

Kiks – sødt – salt

Sommerbær

Bagt marcipan m. hyldeblomst – vaniljeiscreme – sprød chokolade

Brombærtærte m. karamel

Nougat & valnøddeis – myntesukker – havre crumble

Chokoladecake (+25,-)

Jordbær – kærnemælk – hvid chokolade som creme & sprødt

2 retter 249,-

3 retter 329,-

4 retter 379,-

5 retter 439,-

Appetizer & ganerenser 69,-

EFTERÅR SÆSONMENU - OKTOBER | NOVEMBER | DECEMBER

Forretter

Inkl. brød & smør til alle forretter

Cremet blåmuslingesuppe

Gulerod – syltet selleri – dild – urtebagt torsk

Røget svinemørbrad

Rygeostcreme – purløgsolie – kørvel – ristede græskarkerner

Rimet kammusling (+15,-)

Jordkok som creme & sprøde – æble – grønkål – sprødt rugbrød

Tapas-anretning (+25,-)

Charcuteri & fisk – pesto – syltede grøntsager – mayo

–

Hovedretter

Inkl. kartofler til alle hovedretter

Langtidsstegt kalvefilet

Tyttebær – vildtsauce – saltbagt selleri – creme af grillet pastinak
– syltede svampe

Andebryst & terrine af lår

Cognac & andeglance – æblepuré – bagte skalotteløg – valnødder
– rødbede-crudité

Grillet oksemørbrad (+50,-)

Brændte løg – selleri som creme & bagte – trøffelsauce – stegt
kejserhat – estragon

–

Ost & desserter

3 Unika-oste

Kiks – sødt – salt

Romfromage

Butterdejs-fleuron – fløde – krokant – kompot af bagt ananas

Æblekage

Vaniljeiscreme – æblepuré – kandiserede mandler – marcipan

Chokoladekage (+25,-)

Havtorn – sorbet – hvid chokolade som creme & sprødt

2 retter 249,-

3 retter 329,-

4 retter 379,-

5 retter 439,-

Appetizer & ganerenser 69,-

GRILLMENU 2023

Menuen leveres kold, lige klar til at grille

Bøf af kalvemørbrad

Timian – sort peber

Kyllingeoverlår

Citron – hvedeøl

Pulled pork

Brioche burgerbolle – BBQ-dressing – coleslaw

Grillpølse

Ramsløg – bacon

Cremet kartoffelsalat af nye kartofler

Estragon – sommerløg – kapers – dild

Pastasalat

Oliven – tørrede tomater – mozzarella

Spæde salater

Revet gulerod – blomkål – melon – ristede græskarkerner

Focaccia brød m. kryddersmør

Purløgsdressing m. hvidløg

Ketchup, sennep & rustik remoulade

Ud af huset – minimum 10 personer

Pris pr. person 275,-

KIRKS TAPAS - REN FORKÆLELSE

Små retter, der anrettes på fade og i skåle - lige klar til servering.

Koldrøget laks fra Færøerne

Agurk - dildmayonnaise - malt

Skaldyrssalat

Citron - purløg - sprødt rugbrød

Rørt torsk

Kapers - creme fraiche

Tørret skinke

Aioli - pesto - peberchutney

Piment paté

Oliven - soltørrede tomater

Pocheret kylling

Estragonmayo - kyllingelevermousse

Røget okseinderlår

Trøffelmayo - bagte tomater

Gammel Knas (fast ost)

Syltede frugter - nødder

Inkl. brød, rugbrødsboller & smør

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 239,-

Tilkøb

Rimmet kammusling

Lime - rugbrødschips

Røget makrel

Butterdej - paprika

Sprængt svinemørbrad

Rygeost - ristede kerner

Marcipankage

Hvid chokolade - skovsyre

Drunken Dog, Unika-ost

Syltede blomster - knækbrød

Panna cotta

Gelé - vanilje

Pris pr. person 35,- pr. ret

KIRKS RECEPTIONSTAPAS - REN FORKÆLELSE

Små retter, der anrettes på fade og i skåle, lige klar til servering

Elementer udvælges fra "Kirks Tapas"
Vi anbefaler 3-4 elementer til et let måltid.
Til et mere mættende måltid anbefaler vi 7-9 elementer

Inkl. brød & smør
Ud af huset. Min. 10 personer
Pris pr. person 39,- pr. element

ALTERNATIV JULEFROKOST MED DE KLASSISKE RETTER I NYE & SPÆNDENDE FORTOLKNINGER

Anrettet og lige klar til at sætte på bordet

Piment sild

Gulerod - rødløg - persille - karry

Sprødstegt fiskefilet

Rustik remoulade - appelsin & rødkålssalat

Små rejer

Citronmayonnaise - rugbrødschips

Gravad laks

Sennepscreme - smilende æg

—

Orangemarineret svinemørbrad

Valnødder - svampe à la crème - små kartofler

Valnødpaté

Rosmarin - syltede beder

Fyldte andebryster

Dadler - bacon - estragon

"Æbleflæsk"

Sprængt svinebryst - bagte æbler - syltede løg

—

3 slags ost

M. behørig garniture

Kanelkage

Hvid chokolade - farin

Risalamande

Amarene kirsebær - mandler

Inkl. brød & smør

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 329,-

KLASSISK JULEFROKOST

Anrettet og lige klar til at sætte på bordet

Hele menuen leveres kold – flere elementer kan luges, hvis dette ønskes (se vejledning)

Karrysild

Æble – timian – løg

Stegte sild

Kapers – rødløg – sennep

Små rejer & tomat

Mayonnaise – citron – æg

Gravad laks

Rævesauce – dild

–

Flæskesteg

Rødkål m. svesker & appelsin

Leverpostej

Ristede svampe – bacon

Æbleflæsk

Bacon – belle de boskoop-æbler – syltede løg

Stegt medister

Jule-slaw – surt – svesker

–

2 slags ost

Syltede nødder – kiks – kompot

Risalamande

Kirsebærsauce – kandiserede mandler

Inkl. brød & smør

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 239,-

Tilkøb

Sælges kun i forbindelse med julefrokosten og skal tilkøbes til hele selskabet

Pandestegt fiskefilet (+25,-)

Remoulade – løgkompot

Rørt torsk (+25,-)

Persille - butterdej – creme fraiche

Andebryst (+35,-)

Appelsin og sveske kompot

Svinemørbrad (+25,-)

Champignon a la creme – bløde løg

Glaseret hamburgerryg (+25,-)

Grønlangkål – sennep

Frikadeller (+25,-)

Kold kartoffelsalat – rødbeder

Vaniljeis (+25,-)

LUKSUS JULEFROKOST MED ALT HVAD HJERTET BEGÆRER

Anrettet og lige klar til at sætte på bordet

Karrysild

Timian – æbler – løg

Stegte sild

Kapers – rødløg – sennep

Små rejer & tomat

Mayonnaise – citron – æg

Gravad laks

Rævesauce – dild

Pandestegt fiskefilet

Remoulade – citron

Rørt torsk

Persille – butterdej – creme fraiche

–

Andebryst

Appelsin- & sveskekompot

Flæskesteg

Rødkål m. svesker & appelsin

Svinemørbrad

Champignon à la crème – bløde løg

Frikadeller

Kold kartoffelsalat – rødbeder

Lun leverpostej

Ristede svampe – bacon

Æbleflæsk

Bacon – belle de boskoop-æbler – syltede løg

Stegt medister

Jule-slaw – surt – svesker

–

2 slags ost

Syltede nødder – kiks – kompot

Risalamande

Kirsebærsauce – kandiserede mandler

Inkl. brød & smør

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 399,-

KONFERENCE/MØDEPAKKE - SKOVKANTEN

*Fri kaffe, te og postevand hele dagen
samt frugt, nødder og snacks i lokalet mellem måltiderne*

Morgenmad

3 slags rundstykker - marmelade - ost - pålæg

Frokost

Dagens frokostenretning med én øl eller sodavand

Kagebord

2 slags kage med tilbehør

Pris pr. person 589,-

Tillæg for aftenmenu

Pris. pr. person

2 retter 299,-

3 retter 349,-

4 retter 399,-

Priserne er inkl. moms.

*Er der nogle særlige ønsker til menu eller dagens forløb,
klarer vi også det - ring og hør nærmere*

KONFIRMATIONSMENU 2023 - APRIL | MAJ

Forretsbuffet

Kyllingesalat

Grønne asparges – vilde urter – urtemayo

Varmrøget laks

Dildmayo – kapers – citron – radiser

Tarteletter

Høns i asparges – persille – cherrytomat

Hovedretsbuffet

Rosastegt kalvefilet

Timian – hvidløg

Wraps m. kylling

BBQ – gouda – stegte majs

Saltbagte kartofler

Rosmarin – hvidløg – bacon

Gratinerede flødekartofler

Muskatnød – løg

2 slags salater, alt efter sæson

Creme fraiche-dressing – vinaigrette

Brød & smør

Dessertbuffet

Brownie

Vaniljeis – frugtfad – saltkaramel

Hvid chokolade panna cotta

Lime – rabarberkompot

Ud af huset. Min. 10 personer

Pris pr. person 329,-

Ud af huset. Min. 20 personer

Inkl. kok under middagen (4 timer)

Pris pr. person 399,-

NATMAD - FORÅR | SOMMER | EFTERÅR | VINTER

Natmad kan kun købes som tilkøb til andre menuer.

Cremet kartoffelsuppe

Sprød bacon – purløg – groft brød

Pris pr. person 89,-

Dansk pølsebord

3 slags pålæg – lun leverpostej – brød & rugbrød – surt

Pris pr. person 99,-

Frikadeller

Kartoffelsalat – rødbeder – rugbrød

Pris pr. person 89,-

3 slags pizza

Sprøde salater – dressing – hvidløg – chili

Pris pr. person 99,-

Hjemmelavede hotdogs

Slagterens gode pølser – brød – tilbehør

Pris pr. person 89,-

Butter chicken

Fuldkornsris – raita dressing – naan-brød

Pris pr. person 99,-

2 slags tærter

Salat – brød – creme fraiche

Pris pr. person 79,-

MENUER 2023 - OVERSIGT

**BRUNCH M. ALT
BRYLLUP
7 TIMERS ARRANGEMENT
KONFIRMATION
FROKOSTBUFFET**

ARRANGEMENTER

Cremet kartoffelsuppe

Sprød bacon – purløg – groft brød

Pris pr. person 89,-

Dansk pølsebord

3 slags pålæg – lun leverpostej – brød & rugbrød – surt

Pris pr. person 99,-

Frikadeller

Kartoffelsalat – rødbeder – rugbrød

Pris pr. person 89,-

3 slags pizza

Sprøde salater – dressing – hvidløg – chili

Pris pr. person 99,-

Hjemmelavede hotdogs

Slagterens gode pølser – brød – tilbehør

Pris pr. person 89,-

Butter chicken

Fuldkornsris – raita dressing – naan-brød

Pris pr. person 99,-

2 slags tærter

Salat – brød – creme fraiche

Pris pr. person 79,-