



KRAFTVÆRKET

— V I D E B Æ K —

MERE END BARE ET CENTER

MENU KORT KØKKENET

TAPAS

32 KR. PR. STK.

- Lille glas med tigerrejer og limedressing
- Røget laksetatar i glas med avokadocreme
- Blinis med røget laks og krydderurtecreme
- Bruchetta med fetacreme og bagte tomater
- Mini croissant med hønsesalat
- Rugbrødsvaffel med oksebryst og svampecreme
- Spinatvaffel med spegeskinke og urtecreme
- Pommes Rösti med roastbeef og bearnaiscreme
- Wraps med spegeskinke og pesto
- Fad med 2 slags pølse el. lign.
- Mini burger med frikadelle og rødkål
- Mini burger med crispy kylling og chilimayo
- 2 slags oste med tilbehør
- 1 stk. dessert tapaskage
- Lille glas med havtorn panna cotta

Hjemmebagt brød og smør medfølger

Min. 10 kuverter

Vælg min. 5 slags

BUFFET MENU

BUFFET 1

PRIS. PR. PERS. **225 KR.**

- Marineretsvinefilet
- Flødekartofler
- Krydderstegte kartofler
- Mixed salat med dressing
- Salat med agurk, peberfrugt, tomat, rødløg og feta
- Skysauce

BUFFET 2

PRIS. PR. PERS. **275 KR.**

- Hønsesalat på ananas med bacon og flute
- Braiseret kalvespidsbryst
- Marineret svinefilet
- Flødekartofler
- Krydderstegte kartofler
- Salat med agurk, peberfrugt, tomat, rødløg og feta
- Kålsalat i dressing med æbler
- Skysauce

BUFFET 3

PRIS. PR. PERS. **349 KR.**

- Glas med rejer, asparges mayo, syltede græskar og rugbrødscrumble
- Helstegt kalvefilet
- Braiseret grisekæber
- Flødekartofler
- Krydderstegte kartofler
- Salat med spædeblade, melon, blåbær, feta og saltmandler
- Blomkålssalat med bacon og tranebær
- Skysauce
- 3 slags dessert tapaskager

DRIKKEVARER

ØL 30 kr.

SODAVAND 30 kr.

GLAS VIN 45 kr.

FLASKE VIN 205 kr.

Betal med

MOBILEPAY



MENU 1

PRIS. PR. PERS. **125 KR.**

- 2 halve boller med pålæg og ost
- Kringle og to slags småkager
- Kaffe og te

MENU 2

PRIS. PR. PERS. **155 KR.**

- 2 håndmadder med pålæg
- Kringle og æblekage
- Kaffe og te

Andre ønsker

Hvis der ønskes yderligere forplejning, kan det ske efter aftale.

BRUNCH 1

PRIS. PR. PERS. **245 KR.**

Start senest kl. 10.30 - Varighed ca. 4 timer.
Alt serveres samlet på buffet.

- Scrambled æg og bacon
- Brunchpølser
- Rullepølse og spegepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
- Pommes rösti med spejlæg
- Osteplanke med 3 slags ost
- Hjemmelavet marmelade, honning og Nutella
- Pandekager med ahornsirup
- Skåret frisk frugt
- Nybagte rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Æble- og appelsinjuice, mælk og isvand, kaffe og te

TILKØB

PRIS. PR. PERS.

Mini kannelsnegl	10 kr.
Mini croissant	10 kr.
Mini tærte med skinke og porre	15 kr.
Toast med skinke og ost	15 kr.
Æbleskive med laks	15 kr.
Spinatvaffel med røget okseinderlår, urtecreme og Havgus	20 kr.
Ristet brød med hønsesalat	20 kr.
Lune frikadeller	25 kr.
Mini croissant med rejesalat	25 kr.
Smoothie med mango og banan	15 kr.

BRUNCH 2

PRIS. PR. PERS. **345 KR.**

Start senest kl. 10.30 - Varighed ca. 4 timer.
Alt serveres samlet på buffet.

- Fiskefilet med remoulade og citron
- Røget laksetatar i glas med avokadocreme
- Spegepølse med pesto og syltede rødløg
- Æggekage med kartofler, grønt og bacon
- Brunchpølser
- Kartoffelpandekage med bacon, bearnaisecreme og purløg
- Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
- Osteplanke med 3 slags ost
- Hjemmelavede marmelader, honning og Nutella
- Skyr med hindbærsauce og müsli
- Mini spandauer med creme
- Pandekager med ahornsirup
- Skåret frisk frugt
- Nybagte rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Æble- og appelsinjuice, mælk og isvand, kaffe og te

Tilkøb ses på side 1

MENU 1 min. 10 kuverter

PRIS. PR. PERS. **345 KR.**

FORRET

- Tarteletter med høns i asparges (2 stk.)
- Hønsesalat på ananasring med bacon og flute
- Rejecocktail med dressing og flute

HOVEDRET

- Flæskesteg med rødkål, hvide, brunede og franske kartofler, svesker, surt og skysauce
- Kalvesteg stegt som vildt med Waldorffsalat, ribsgelé, hvide, brunede og franske kartofler og vildtsauce
- Sprængt oksebryst med hvide kartofler, dampede grønsager, tyttebær og peberrodssauce

DESSERT

- Valgfri fromage med tilbehør
- Hjemmelavet is med frugter og chokoladesauce
- Hjemmebagte pandekager med hjemmelavet is og chokoladesauce

Ændring af kuvertantal senest 3 dage før arrangementet.

Børn 2-11 år: halv pris.

Forbehold for prisændringer og trykfejl. Alle retter kan tages ud af huset, kun afhentning.

MENU 2 min. 10 kuverter

PRIS. PR. PERS.

FORRET

115 KR.

- Hvide Sande-rejer med syltede græskar, aspargesmayo, rugbrødscrumble og flute
- Fisketallerken med 3 slags fisk og flute
- Carpaccio af røget grisefilet med saltmandler, syltede tyttebær, estragoncreme, revet Arla Unika Havgus og flutes

HOVEDRET

209 KR.

- Dansk kalvefilet med sæsongrønt, knust kartoffel og whiskysauce
- Oksemørbrad med sæsongrønt, pommes Anna og okseglace
- Årstidens braiserede kød (oksebryst, svinekæber eller lignende) med sæsongrønt, kartofler og braiseret skysauce

DESSERT

105 KR.

- Husets desserttallerken (4 slags, kan også serveres som buffet)
- Isbar med 5 slags is med knas og sauce (minimum 25 kuverter)
- Mazarin med chokoladecreme, hindbærsorbet og bær

Ændring af kuvertantal senest 3 dage før arrangementet.

Børn 2-11 år: halv pris.

Forbehold for prisændringer og trykfejl. Alle retter kan tages ud af huset, kun afhentning.

SELSKABSMENU

SMØRREBRØD & SANDWICH

PRIS. PR. PERS.

Håndmadder	32 kr.
Smørrebrød	42 kr.
Franskbrød med ost	45 kr.
Sandwich	60 kr.
½ bolle med smør	18 kr.
½ bolle med pålæg	26 kr.
Pålægs- og osteplanke varm leverpostej, bacon, champignon og rødbeder	135 kr.
Hertil nybagte boller og udvalg af brød minimum 10 kuverter	

SØDT TIL KAFFEN

PRIS. PR. PERS.

3 slags hjemmebakte småkager	24 kr.
2 stk. kransekagekonfekt	18 kr.
Lagkage / æblekage / rabarberkage	40 kr.
2 stk. petit four	35 kr.
Kringle	35 kr.

NATMAD

PRIS. PR. PERS.

Suppe efter eget valg	75 kr
Hotdog med tilbehør	
Æggekage med bacon, rødbeder, purløg og rugbrød .	
Pålægspanke	
varm leverpostej med bacon, champignon, rødbeder, boller og rugbrød	