KRAFTVÆRKET

VIDEBÆK

MERE END BARE ET CENTER

MENU KORT
KØKKENET

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

SELSKABSMENU

MENU 1 min. 10 kuverter

PRIS. PR. PERS.

FORRET 75 KR.

- To tarteletter med høns i asparges
- Hønsesalat på ananasring med bacon og flute
- Rejecocktail med dressing og flute

HOVEDRET 185 KR.

- 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 75 KR.

- Fromage efter eget valg 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.
Alle retter fås som takeaway til afhentning.
Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl.

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

SELSKABSMENU

MENU 2 min. 10 kuverter

PRIS. PR. PERS.

FORRET 115 KR.

- Hvide Sande-rejer med syltede græskar, aspargesmayo, rugbrødscrumble og flute
- Fisketallerken med tre 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, fx oksebryst eller svinekæber, med sæsonens grønt, kartofler og braiseret skysauce

DESSERT 105 KR.

- Husets desserttallerken med fire slags dessert - kan også serveres som buffet
- Isbar med fem 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.
Alle retter fås som takeaway til afhentning.
Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl.

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

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	135 kr.

Et udvalg af pålæg og oste med varm leverpostej, bacon, champignon og rødbeder.
Serveres med nybagte boller og et udvalg af brød.
Minimum 10 kuverter

SØDT TIL KAFFEN

	PRIS. PR. PERS.
Tre slags hjemmebagte småkager	24 kr.
To stykker kransekagekonfekt	18 kr.
Lagkage / æblekage / rabarberkage	40 kr.
To stykker petit four	35 kr.
Kringle	35 kr.

NATMAD

PRIS. PR. PERS. 75 kr

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

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

BRUNCH

BRUNCH 1

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

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

- Røræg og bacon
- Brunchpølser
- Rullepølse og spegepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
- Pommes rösti med spejlæg
- Osteplanke med tre 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 TIL BRUNCH

	PRIS. PR. PERS.
Mini kanelsnegl	**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.**

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

BRUNCH

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 tre slags ost
- Hjemmelavede marmelader, honning og Nutella
- Skyr med hindbærsauce og müsli
- Mini spandauer med creme
- Pandekager med ahornsirup
- Frisk skåret frugt
- Nybagte rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Æble- og appelsinjuice, mælk og isvand, kaffe og te

Se tilkøb på siden med Brunch 1.

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

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.**

- Rejer i glas med 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
- Tre slags dessert tapaskager

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

TAPAS

TAPAS

32 KR. PR. STK.

- Tigerrejer i lille glas med 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 bearnaisecreme
- Wraps med spegeskinke og pesto
- Fad med to slags pølse el. lign.
- Mini burger med frikadelle og rødkål
- Mini burger med crispy kylling og chilimayo
- To slags oste med tilbehør
- En dessert tapaskage
- Lille glas med havtorn panna cotta

Hjemmebagt brød og smør medfølger

Min. 10 kuverter
Vælg min. 5 slags

Tapas efter jeres ønsker

Har I særlige ønsker til jeres tapas, hjælper vi gerne med at sammensætte en menu, der passer til jer og jeres arrangement.

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

MØDER OG KONFERENCER

Hold jeres næste møde i rammer, der passer til jeres behov.

DAGSMØDE

PRIS PR. PERSON **445 KR.**

- Morgenkaffe og te med rundstykker, pålæg, ost og hjemmelavet marmelade
- Frokostbuffet med kolde og varme retter samt én sodavand
- Eftermiddagskaffe og te med kage
- Kaffe, te, vand og frisk frugt tilgængeligt hele dagen
- Lokaleleje, trådløst internet og projektor

Ved færre end 20 personer: lokaletillæg på 775 kr.

KAFFEMØDE · 2–4 TIMER

PRIS PR. PERSON **80 KR.**

- Kaffe, te, vand og kage
- Trådløst internet og projektor

Ekskl. lokaleleje. Pris for lokale: 775 kr.

STØRRE MØDER OG SÆRLIGE ØNSKER

Ved større konferencer eller møder kan Hal 2 benyttes mod tillæg.
Kontakt os gerne med særlige ønsker til lokale eller forplejning.

52 10 11 42 / 97 17 13 22

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

VI TILBYDER OGSÅ

STJERNESKUD — 165 KR.

Dampet og stegt rødspættefilet fra Hvide Sande Røgeri med rejer, røget laks og dressing.

BBQ-MARINEREDE BEN — 165 KR.

500 g BBQ–marinerede ben med coleslaw, pommes frites og hjemmelavet aioli.

DANSK BØF — 165 KR.

Med bløde løg, hvide kartofler, hjemmesyltede rødbeder og skysauce.

WIENERSCHNITZEL — 189 KR.

Med wienerdreng, pommes sauté, ærter og smørsauce.

STEGT FLÆSK — 185 KR.

Med hvide kartofler, persillesauce og hjemmesyltede rødbeder.

BURGER — 135 KR.

Med salat, tomat, syltede rødløg, bacon, løgringe og burgerdressing. Serveres med pommes frites og dip.

SKINKESCHNITZEL — 165 KR.

Med pommes frites, salat med dressing og hjemmepisket bearnaisesauce.

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET
VIDEBÆK
MERE END BARE ET CENTER

MINDESAMMENKOMST

MENU 1

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

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

MENU 2

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

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

Andre ønsker

Ønsker i yderligere forplejning, aftaler vi det gerne med jer.

Kraftværket Videbæk
Vestervang 28 · 6920 Videbæk
kokken@vifc.dk · 52 10 11 42

KRAFTVÆRKET

VIDEBÆK

MERE END BARE ET CENTER

GOD MAD TIL DIT NÆSTE ARRANGEMENT

Vi glæder os til at gøre dit næste arrangement til noget særligt. Uanset om vi lægger hus til eller tilbereder maden til afhentning, sørger vi for god smag og forplejning, der passer til dig og dine gæster.

KØKKEN

52 10 11 42

kokken@vifc.dk

KONTOR

97 17 13 22

ds@vifc.dk / na@vifc.dk

Kontakt os, så finder vi den rette løsning sammen.