

# MENUKORT

Til:

Navn

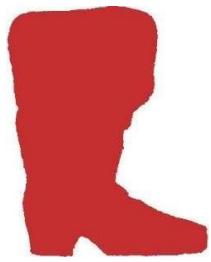
Adresse

Postnummer &

By



Afsender:



Østøvlens  
Diner transportable

Odgåardsvej 15C · 7800 Skive

Tlf.: 97 52 24 15 /mobil: 20 33 24 15

Hermed har vi fornøjelsen at fremsende vort

# MENUKORT

Min 12. couverte  
og tilbyder Dem samtidig

- At klare borddækning og servering, såfremt De måtte ønske dette.
- At give Dem et godt tilbud på hele festen afholdt i Hem forsamlingshus.
- Priserne på maden er uden bordpynt og servering.
- Alt service skal afleveres RENGJORT, ind. folie emballage og plastikspande

Af hensyn til indkøb af friske råvarer m.v. Må det endelige deltagerantal angives senest 5 døgn før festens afholdelse.

Betalingsbetingelser: ved varens levering. Kontanter, eller via bankoverførelse. Vi kan ikke modtage dankort.



## **Brunch**

(min. 15 kuverter)

1 ½ Rundstykke el. hjemmebagt franskbrød

2 skiver rugbrød

Smør

Røget laks m/asparges

2 skiver rullepølse

2 skiver hamburgryg

2 slags ost

2 små frikadeller m. rødkål

Varm leverpostej med champignon og bacon

Røræg

2 pølser

2 skiver bacon

Syltetøj

2 pandekager med ahornsirup

1 lille stykke wienerbrød el. kaffekringle

**Pris pr. person 165,00 kr.**



## Suppe

1. Klar suppe  
m/kød- og melboller, gulerødder og couvertbrød ..... 50,-
2. Tomatsuppe  
m/ cremefraiche og couvertbrød ..... 50,-
3. Consome caribaldi  
(klar suppe m/ piement, ærter, kødboller og couvertbrød) ..... 50,-
4. Flødelegeret aspargessuppe  
m/ kødboller og couvertbrød ..... 55,-
5. Flødelegeret champingnongsuppe  
tilsmagt m/ sherry og couvertbrød ..... 60,-
6. Fransk løgsuppe  
m/ ostebrød ..... 50,-
7. Italiensk minestronesuppe  
m/ couvertbrød ..... 55,-
8. Carrysuppe Mulligatway (flødelegeret)  
m/ hønsekød, rejer, ris og couvertbrød ..... 65,-



## Fiske - forretter

1. Franskbrød  
m/ fersk røget eller gravad laks og slikasparges..... 55,-
2. Rejecocktail  
m/ dressing og couvertflutes ..... 60,-
3. På bund af icebergsalat, Laksemousse  
m/ rejer, flutes og dressing..... 55,-
4. Kold kogt laks  
m/  $\frac{1}{2}$  æg, butterdejsfuglerede m/ kaviar samt tundressing..... 60,-
5. Fersk røget laks rullet m/ slikasparges  
pyntet med tomater, hertil serveres flødestuvet spinat..... 60,-
6. Indbagt laks  
m/ spinat og krydderurter, hertil serveres hummersauce..... 70,-
7. Stegt rødspættefilet fyldt m/ rejer og brocolistuvning  
hertil serveres rispilaw og hollandaisesauce ..... 60,-
8. Lakseroulade på iceberg m/ rejer og ærter  
 $\frac{1}{2}$  æg pyntet m/ krebsenhaler og dildressing og flutes..... 55,-
9. Fiskefad: hvidvinsdampet fiskefilet, rejer, ærter, asparges  
hertil serveres kold fiskesauce og flutes..... 55,-
10.  $\frac{1}{2}$  røget ørred, eller fersk røget laks på icebergsalat  
garneret m/ rejer, ærter, asparges, kogte æg m/ krebsenhaler  
hertil serveres kold dildressing og flutes ..... 55,-
11. Stor stegt fiskefilet (varm)  
m/ rejer, ærter, asparges, varm hummersauce og butterdejssnitte..... 55,-
12. Tunsalat: fad dækket m/ grøn salat, herpå tankød  
pyntet m/ hakkede æg, tomater, agurker og peberfrugt  
hertil serveres kold dressing og couvertflutes ..... 55,-
13.  $\frac{1}{2}$  avocado m/ rejefyld  
serveres med dressing og flutes..... 55,-
14.  $\frac{1}{2}$  grapefrugt m/ vesterhavsfylde (rejer, muslinger, hummerkød og kaviar)  
serveres m/ dressing og couvertflutes..... 75,-
15. Maskeret blomkål  
m/ rejer, ærter, asparges, flutes og dressing..... 55,-

## Andre forretter

1. En stor tartelet med høns og aspargesstuvning ..... 50,-
2. To små tarteletter med høns og aspargesstuvning ..... 60,-
3. En stor tartelet med rejer og aspargesstuvning ..... 50,-
4. 3 stk. canape  
(rejer, fersk røget laks og gåseleverpostej) ..... 65,-
5. Sukkerlaseret landskinke på grøn salat  
serveres med dressing og couvertfløtes ..... 55,-
6. Pate serveres med grøn salat, dressing og grovbrød ..... 55,-
7. Variatos: 1 stk. franskbrød pyntet med lille tatar  
rejer m/ mayonnaise, laks med slikasparges ..... 70,-
8. Hønsesalat med couvertbrød og smør ..... 55,-
9. Hønsesalatfad: fad med grøn salat, herpå hønsekød,  
tomater, søde majs, bønnespirer og hakkede agurker  
serveres med dressing og couvertfløtes ..... 55,-
10. Kyllingefad: kyllingekød på icebergsalat  
garneret med broccoli, appelsin, valnødder, carrydressing og flutes ..... 55,-
11. Honningmelon med spegeskinke: en båd af moden honningmelon  
garneret med tynde skiver af spegeskinke, hertil fløtes ..... 50,-

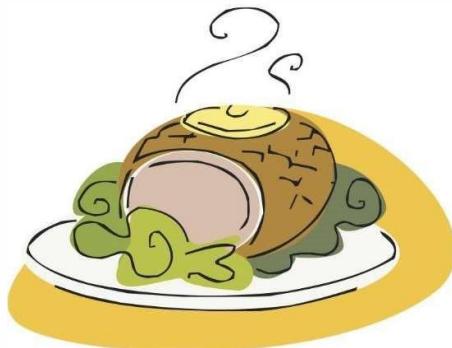


## Hovedretter

1. Svinekam m/ svær  
hertil rødkål, svedsker, surt,  $\frac{1}{2}$  fersken m/ gele,  
brunede og hvide kartofler samt skysauce ..... 135,-
2. Nakkesteg stegt som vildt  
m/ waldorfsalat, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt vildtsauce..... 135,-
3. Sprængt nakkekam  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler og sauce efter ønske..... 135,-
4. Sprængt kalkun  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler og sauce efter ønske..... 145,-
5. Kogt hamburgerryg  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler og sauce elter ønske..... 135,-
6. Sukkerglaseret hamburgerryg  
m/ 3 slags grøntsager, brunede og hvide kartofler  
hertil serveres rødvinschampignonsauce ..... 135,-
7. Honningglaseret landskinke  
m/ flødebagte kartofler, hele ristede champignon,  
franskeærter, grøn salat og dressing..... 140,-
8. Gammeldags grydestegt oksesteg  
m/ tyttebær, surt, glaserede perleløg, gulerødder,  
hvide kartofler og skysauce ..... 150,-
9. Tyndstegsfilet eller Kalvefilet  
m/ flødebagte kartofler, grøn salat, dressing,  
ristede champignon og grilltomat..... 160,-
10. Kalvefilet  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler, hertil en kraltig skysauce..... 160,-
11. Helstegt, rosenrød oksefilet  
m/ gulerødder, ristede champignon, bønner, grilltomat,  
bagt kartoffel og sauce bearnaise ..... 185,-
12. Helstegt, rosenrød oksefilet  
m/ gulerødder, ristede champignon, grilltomat, glaserede løg,  
bagt kartoffel og sauce bearnaise ..... 185,-
13. Helstegt rosenrød oksemørbrad  
m/ ristede champignon, friske asparges m/ bacon, baby carotter,  
krydderkartofler, cognac sauce ..... 220,-

## Couvert - hovedretter

1. Karbonade med rødkål, surt, hvide kartofler og skysauce ..... 110,-
2. Karbonade med hvide kartofler, stuvede ærter og gulerødder ..... 110,-
3. Svinekotelet med rødkål, surt, hvide kartofler og skysauce ..... 110,-
4. Svinekotelet med ristede champignon, ananas, ris og flødecarrysauce ..... 120,-
5. Mørbradbeuf med champignon,  
løg, surt, hvide kartofler og skysauce ..... 145,-
6. Wienerschnitzel med ærter, brasede kartofler og smørsauce ..... 145,-
7. Praterschnitzel med champignon a la creme & smørkogte persillekartofler.. 145,-
8. Dansk bøf med løg, rødbeder, hvide kartofler og skysauce ..... 110,-
9. Engelsk beuf med bløde løg, surt, hvide kartofler og smørsauce ..... 175,-
10. Fransk beuf med persillesmør, ..... 185,-  
2 slags friske grøntsager. grilltomat, ristede champignon og bagt kartoffel
11. Peberbeuf med grøn salat, flutes, bagt kartoffel og flødecognacsauce ..... 190,-
12. Tournedos: oksemørbrad med majs, carotter, grilltomat,  
ristede champignon, bagt kartoffel og sauce bearnaise..... 235,-



## Desserter

1. Citronfromage med flødeskum ..... 50,-
2. Appelsinfromage med flødeskum..... 50,-
3. Ananasfromage med flødeskum..... 50,-
4. Ægte romfromage med kirsebærsauce..... 55,-
5. Fløderand med kirsebærsauce..... 50,-
6. Fløderand med frugter og flødeskum..... 55,-
7. Is med frugter og flødeskum..... 55,-
8. Is med pærer og chokoladesauce ..... 55,-
9. Mandelrand med is og frugtpure ..... 60,-
10. ½ ananas med is, frugtkød og flødeskum..... 75,-
11. Støvlens isdessert: vanilieislagkage, heri blandes hakket chokolade og hakkede nødder. Lagkagen er betrukket med marcipan og pyntet m/ flødeskum samt årstidens frugter..... 60,-
12. Frugter naturel med råcreme, pyntet med nødder..... 60,-
13. Marengsbund med nougatis, pyntet med hindbærpure..... 60,-
14. Honningmelon med soltice ..... 60,-
15. Varm frugttærte med flødeskum og cremefraiche ..... 60,-
16. Risa la , mande med kirsebærsauce..... 60,-
17. Nødddekurv med vaniljeis og bær..... 65,-
18. Fragiliteroulade m/ vaniljeis, flødeskum, ristede mandler og hindbærpure..... 60,-
19. 2 stk. pandekager, hertil serveres syltetøj og is. .... 65,-
20. Dessert ta selv bord, 5 forskellige slags, min 30 couverter ..... 75,-



## Nat - menu

1. 3 stk. frikadeller med kold kartoffelsalat ..... 55,-
2. 3 stk. frikadeller med varm kartoffelsalat ..... 55,-
3. 3 stk. frikadeller med stuvede hvidkål ..... 55,-
4. Roastbeef med kold kartoffelsalat ..... 55,-
5. Hjemmebagte boller med pålæg og ost (3 stk.) ..... 50,-
6. Pølsebrædt med grovbrød (4 slags pålæg og pate) ..... 55,-
7. Ta ,selv bord med rugbrød og hjemmebagte boller,  
3 slags pålæg, ost og marmelade ..... 55,-
8. Ta ,selv bord med grovbrød, 4 slags pålæg, varm leverpostej  
m/ champignon, frikadeller med rødkål og en slags ost ..... 80,-
9. Kyllingetærte med pastasalat ..... 55,-
10. Biksemad med spejlaeg, rødbeder og rugbrød ..... 55,-
11. Pølser, brød, hot-dogs med diverse tilbehør ..... 50,-
12. Pizza ..... 55,-
13. Suppe elter ønske - se venligst under suppe på side 2.



## Anretninger

som sammensættes efter Deres ønske. Priserne er uden brød og smør

### Min. 12 couverte

01. Marinerede sild med carrysalat .....	25,-
02. Marinerede sild med pillekartofler og carrymayonnaise .....	25,-
03. Sherrysild med carrysalat .....	25,-
04. Makrel i tomat med mayonnaise og citron .....	10,-
05. Tun naturel med mayonnaise og citron .....	20,-
06. Tunsalat med dressing og flutes .....	50,-
07. Røget ål med røræg .....	45,-
08. Æg med rejer .....	30,-
09. Fersk røget laks med aspargessnitter .....	40,-
10. Gravad laks med sennepsdressing .....	40,-

### Pålægsfad

11. Hamburgerryg med italiensk salat .....	20,-
12. Rullepølse med sky og løg .....	20,-
13. Saltkød med høvlet peberrod og løgringe .....	25,-
14. Roastbeef med remulade, stegte løg og agurkesalat .....	30,-
15. Bayonneskinke med røræg .....	25,-
16. Sukker glaseret landskinke med grøn salat .....	40,-

### Lune retter

17. Stegt fiskefilet med remoulade og citron .....	35,-
18. Stegt fiskefilet med rejesauce.....	35,-
19. Hjemmelavet medister med rødkål .....	25,-
20. Hjemmelavet frikadelle med kartoffelsalat .....	40,-
21. Hjemmelavet medister med rødkål .....	25,-
22. Tartelet med høns og asparges .....	30,-
23. Tartelet med skinke, ærter og gulerødder .....	30,-
24. 1/4 røget kylling med drueagurker .....	45,-
25. ½ røget kylling med kold flødepeberrod .....	60,-
26. ½ røget kylling med grøn salat og dressing .....	65,-
27. Skinke/porretærte .....	45,-

## Anretninger

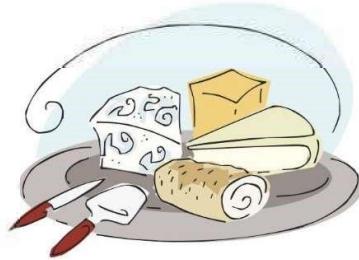
- |  |      |
|--|------|
| 28. Mørbradbeuf med champignon eller løg og surt .....                         | 45,- |
| 29. Mørbradbeuf med champignon a la creme .....                                | 50,- |
| 30. Mørbradbeuf med champignon og løg, bagt kartoffel og sauce bearnaise ..... | 70,- |
| 31. Lille svinekotelet med rødkål .....  | 40,- |
| 32. 2 stk. frokostkoteletter i fad med løse ris .....                          | 65,- |

## Anretninger

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 33. | lille engelsk beuf med løg,<br>bagt kartoffel, grøn salat og sauce bearnaise..... | 95,-  |
| 34. | Røget revelben med rødkål eller drueagurker .....                                 | 45,-  |
| 35. | Svinekam med rødkål og svedsker .....   | 40,-  |
| 36. | Ribbensteg med rødkål og surt.....  | 35,-  |
| 37. | Hjemmelavet leverpostej med champignon og bacon .....                             | 30,-  |
| 38. | Forloren skilpadde med æg og flutes.....  | 110,- |
| 39. | Skipperlabskovs med persille og rugbrød.....                                      | 110,- |
| 40. | Beuf-stroganoff med kartoffelmos eller løse ris.....                              | 110,- |
| 41. | Pariserbøf .....  | 110,- |
| 42. | Stjerneskud .....   | 110,- |

### Oste/is

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 43. | Hytteostelagkage .....                     | 35,- |
| 44. | Ostelagkage med kirsebær.....              | 40,- |
| 45. | 3 slags ost med grovkiks og druer.....     | 60,- |
| 46. | Osteanretning med druer og chokolade ..... | 75,- |
| 47. | Couvert isdessert .....                    | 50,- |



# Firmareceptioner

Ved arrangementer på min. 50 couverter - RING og få et godt tilbud på nedenstående:

1. Varm honningglaseret skinke og varm tyndsteg med salatbord.  
Hjemmelavet frikadeller med kartoffelsalat.  
3 slags ost med kiks, druer, chokolade og frugter
2. Fersk røget laks på icebergsalat, garneret med rejer, ærter, asparges, dildressing og couvertfløtes.  
Varm honningglaseret skinke og varm tyndsteg med salatbord.  
Hjemmelavede frikadeller med fløde kartofler  
3 slags ost med kiks, druer, chokolade og frugter
3. Marinerede sild med carrysalat.  
Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød eller  
forloren skilpadde med butterdej og æg.  
3 slags ost med kiks og druer, hytteostlagkage.
4. Marinerede sild med carrysalat. Sherrysild med carrysalat.  
Gule ærter med pølse, flæsk, kartofler og rødbeder.  
3 slags ost med kiks og druer.
5. 3 slags tærter (f.eks. grøntsagstærte, kyllingetærte, skaldyrstærte, porre/skinketærte)
6. Ta'selvbord bestående af: 5 slags pålæg (rullepølse, skinke, oksebryst, roastbeef og spegepølse). Frikadeller med rødkål.  
Varm leverpostej med champignon og bacon.  
3 slags ost med kiks og druer.



## Menuforslag

### >>Ta'selvbord<<

min. 15 couveter

Vælg en forret blandt:

Kyllingefad: Kyllingekød på icebergsalat med broccoli, appelsin, valnødder, carrydressing og flutes.

Laksefad: Skiver af fersk røget laks på icebergsalat, garneret med rejer, asparges, ærter,  $\frac{1}{2}$  æg, dressing og flutes.

Tunmousse: m/ rejer, ærter, pyntet med æg og citron, hertil dressing og flutes.

Samt 3 slags kød til hovedret af følgende udvalg:

1. Honningglaseret skinke
2. Skinkesteg
3. Kalvefilet
4. Tyndstegsfilet
5. Indbagt svinemørbrad
6. Sprængt nakke
7. Sprængt kalkunbryst
8. Marineret kalkun
9. Hjemmelavede frikadeller
10. Marineret kyllingebryst
11. Ribbensteg
12. Svinekam med ost og skinke
13. Lammekølle
14. Pandekager med oksefyld

Hertil serveres flødekartofler, salat og dressing

(over 50 personer, salatbord)

Og som dessert kan vælges blandt:

1. 3 slags oste med kiks og druer.
2. Lun pæretærte med creme fraiche og flødeskum.
3. Ostelagkage pyntet med frugter.
4. Frugttærte med creme fraiche og flødeskum.

Vælg 1 af forret, 3 slags kød til hovedret, samt 1 slags dessert

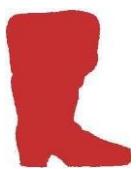
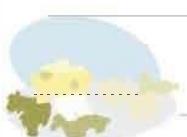
**Pris pr. couvert 260,-**

Til Deres notater

e -



Cf, -----



Støvlens  
Diner transportable

Odgårdsvej 15C-D · 7800 Skive

Tlf.: 97 52 24 15