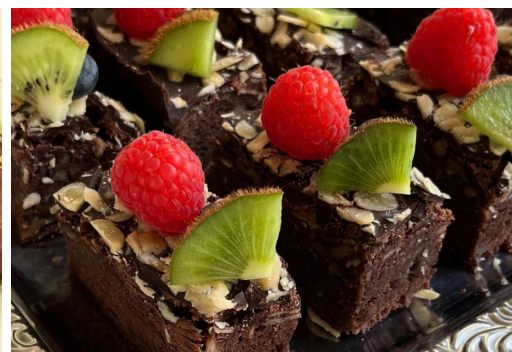


fiskbæk gl. mejeri



menukort



www.fiskbaekglmejeri.dk

Festarrangement

fiskbæk
gl. mejeri



Hold din næste fest på Fiskbæk gl. Mejeri. Uanset hvilken anledning det er, så står vi klar til at gøre din fest uforglemmelig for dig og dine gæster. Vi søger for opdækning, lækker mad og drikkevarer og når I er gået hjem, så snupper vi også oprydningen. Du skal bare møde op, nyde din fest og dine gæster, så sørger vi for at det hele spiller.

Det er også muligt at benytte Mejeriet til firmafest eller møde.

Festarrangement (6 timers varighed):

- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Kaffe/the med hjemmebagt kransekage og sødt

—
• Tilkøb natmad (+50 kr.pr. person)

Ved tilkøb af natmad udvides festen med en time mere og har samlet varighed på 7 timer - dette gælder både ved afregning af drikkevarer efter forbrug og ad libitum.

Ønsker du, at din fest skal vare mere end 7 timer (inkl. natmad) så afregnes der 500 kr. pr. time pr. personale, der er på arbejde. Ved tilkøb af ekstra time ud over 7 timer afregnes 40 kr. pr. person i drikkevarer ad libitum drikkevarer.

Vores lokaler har plads til 80 personer og prisen er inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Menuen vælges ud fra vores menukort, men vi opfylder så vidt muligt alle ønsker til menu.



FEST MED DRIKKEVARER EFTER FORBRUG

Drikkevarer afregnes efter forbrug og husets priser.

Alternativ kan I selv medbringe vin og her afregnes der proppenge 150 kr. pr. flaske.

Alle øvrige drikkevarer købes af Mejeriet.

Pris: **525** kr. pr. kuvert

inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Børn under 10 år ½ pris.

FEST MED DRIKKEVARER AD LIBITUM

Husets velkomstdrink, hvid-og rødvin, ét glas dessertvin eller portvin, øl og vand i 6 timer ad libitum.

Pris: **785** kr. pr. kuvert

inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Børn under 10 år ½ pris.

ALT DET MED SMÅT

Ca. antal gæster skal oplyses ved bestilling. Markant nedjustering af antal gæster på 15% eller mere af det oprindelige antal skal ske senest 4 uger før afholdelse.

Det endelige antal skal meddeles 14 dage før. Der gives ikke reduktion i pris ved frafald på antal senere end 8 dage før afholdelse af festen.

Alle fester i og ud af huset afregnes via bankoverførsel jf. faktura som opgøres på dagen og som gives med hjem.

Ved specialmenu (herunder allergier, veganer og vegetar) er vi selvfølgelig fleksible. Merpris 100 kr. pr. person, der skal have specialmenu.

Ved selskaber mindre end 25 kuverter (voksne) betales 2000 kr. i lokaleleje.

www.fiskbaekglmejeri.dk

Selskabsmenu

fiskbæk
gl. mejeri



Forretter: Vælg mellem

Bresaola på spæde salater m/soltørrede tomater og saltmandler

Jordkokkesuppe m/torsk og æble

Farseret rødtungefilet m/limesauce og jordkokkechips

Fiske tapas tallerken m/marinerede tigerrejer, lakserilette og røget ørred

Rejecocktail a la Fiskbæk m/avocado, almindelige rejer, marinerede tigerrejer, lime og citron

Alle forretterne er tallerkenanrettet, serveres med rustikt landbrød, hjemmelavet oliventapanade og smør

Hovedretter: Vælg mellem

Helstegt kalvefilet m/svampesauce og spinatsouffle

Intervalstegt oksefilet m/rødvinsky og porresouffle (+35 kr.)

Helstegt oksemørbrad m/flødelegeret pebersauce og ristede svampe (+50 kr.)

Langtidsstegt kamfilet m/krydderurtesky og ratatouille

Hovedretterne er fadanrettet serveres m/ årstidens grøntsag og ovnbagte petit kartofler m/friske krydderurter. Vi tilpasser selvfølgelig garniture og sauce efter jeres ønsker

Desserter: Vælg mellem

Gateau Marcel chokoladekage m/hjemmelavet vaniljeis og bærcoulis

Fragilité roulade m/mangosauce og hindbærsorbet

Tapasdessert: Is, kage og mousse

Kagebord m/Gateau Marcel chokoladekage, frugtstænger og tre slags hjemmelavet is (+25 kr.)

Desserterne undtaget kagebord er tallerkenanrettet

Tilkøb natmad: (+50 kr. pr. kuvert) Vælg mellem

Tomatsuppe m/bacon, nudler og brød crouton

Tre slags tærter m/salat og dressing

Byg-selv pulled pork burger

Hjemmebagte boller m/pålæg og ost

Byg-selv Club sandwich m/stegt kylling, bacon og karrydressing

Pris:
525 kr.
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning
Børn under 10 år 1/2 pris



www.fiskbaekglmejeri.dk

Klassisk dansk

fiskbæk
gl. mejeri



Forretter: Vælg mellem

2 stk. tarteletter m/høns og asparges
Hjemmelavet lakserillette på spæde salater m/sauce verde
Lakseroulade på spæde salater m/dild dressing

Alle forretterne er tallerkenanrettet

Hovedretter: Vælg mellem

Stegt svinekam med svær, rødkål, syltetøj, brune- og hvide kartofler samt skysauce
Gammeldags oksesteg af oksebov m/perleløg, gulerødder, asier, syltetøj, hvide kartofler og skysauce
Hamburgerryg m/hvide kartofler og aspargessauce

Hovedretterne er fadanrettet

Desserter: Vælg mellem

Citronfromage m/flødeskum
Lun pæretærte m/hjemmelavet vaniljeis
Hjemmelavet islagkage
Gammeldags æblekage a la Blomsterberg

Desserterne er tallerken anrettet

Tilkøb natmad: (+50 kr. pr. kuvert) Vælg mellem

Klar suppe m/kød og melboller
Tre slags tærter m/salat og dressing
Hjemmebagte boller m/pålæg og ost
Hjemmelavet kartoffelsalat og frikadeller



Pris:
525 kr.
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning.
Børn under 10 år 1/2 pris



www.fiskbækglmejeri.dk

Selskabsbuffet

fiskbæk
gl. mejeri



Forret:

Marinerede tigerrejer m/koriander, ingefær og chili
Lakserillette m/sauce verte (kan skiftes ud med kold/varmrøget laksesympfoni (+15 kr.)
Bresaola på spæde salater med soltørrede tomater og saltmandler

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Hovedret:

2 slags kød:

- vælg mellem kødkvægs flankesteak fra nordjysk naturkød, marineret svinekam eller marineret kyllingebryst.

Kalvefilet kan tilkøbes i stedet flankesteak til en merpris på 15,- pr. person

Petit- og flødekartofler

Rødvinsky

Bønnesalat m/hindbær vinaigrette

Svampe- og rodfrugtesalat

Melonsalat m/bær og vesterhavsost

Klassisk broccolisalat m/bacon

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Dessert:

Gateau Marcel

Lun pæretærte

Dertil serveres bærcollis og hjemmelavet vaniljeis



Pris:
525 kr.
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning.
Børn under 10 år 1/2 pris

Tilkøb natmad: (+50 kr. pr. kuvert) Vælg mellem

Tomatsuppe m/bacon, nudler og brød crouton

Tre slags tærter m/salat og dressing

Byg-selv pulled pork burger

Hjemmebagte boller m/pålæg og ost

Byg-selv Club sandwich m/stegt kylling, bacon og karrydressing



www.fiskbaekglmejeri.dk

Buffet - ud af huset

fiskbæk
gl. mejeri



Forret:

Tigerrejer marineret i koriander, ingefær og chili
Lakserillette m/sauce verte (kan skiftes ud med kold/varmrøget laksesympfoni (+15 kr.)
Bresaola på spæde salater med soltørrede tomater

Der til serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Hovedret:

2 slags kød:

- vælg mellem kødkvægs flankesteak fra nordjysk naturkød, marineret svinekam eller marineret kyllingebryst.

Kalvefilet kan tilkøbes i stedet flankesteak til en merpris på 15,- pr. person

Flødekartofler og petitzkartofler

Rødvinsky

2-3 salater (vælg f.eks. mellem bønnesalat, svampe- og rodfrugtesalat, melonsalat eller klassisk broccolisalat)

Dessert:

Hjemmebagt brownie

Hjemmebagt pæretærte

Der til serveres bærcoulis og hjemmelavet vaniljeis

Pris for 2 retter: 325 kr. pr. kuvert

Pris for 3 retter: 385 kr. pr. kuvert



Pris:
385 kr.
pr. kuvert



www.fiskbaekglmejeri.dk

Mindesammenkomst

fiskbæk
gl. mejeri



Menu 1 - buffet:

Hjemmebagte boller
Frisk rugbrød
2 slags pålæg
2 slags ost
Varm leverpostej m/bacon

Kaffe/the
Hjemmebagt kransekage og kringle



+ lokaleleje 1200 kr.

Menu 2 - buffet:

Farvel tarteletter m/hjemmelavet høns i asparges

Kaffe/the
Hjemmebagt kransekage og kringle



+ lokaleleje 1200 kr.

Menu 3 - frokostbuffet:

Mørbrad a la creme
Hjemmelavet frikadeller m/rødkål
Croissant m/hjemmelavet hønsesalat
Tærter m/salat og sauce verde
Hertil serveres rustikt landbrød, frisk rugbrød samt smør

Kaffe/the
Hjemmebagt kransekage og kringle



+ lokaleleje 1200 kr.

Fælles for alle menuer er minimum 25 kuverter. Prisen er inkl. opdækning og serveringspersonale.
Drikkevarer er på optælling efter forbrug.
Der tages forbehold for fuldt bookedage.



www.fiskbækglmejeri.dk

fiskbæk gl. mejeri

v./ Carsten Mogensen
Skivevej 228, 8831 Løgstrup
Tlf: 86 62 00 24

mobil: 26 74 01 39
mail: carsten@glmejeri.dk

www.fiskbaekglmejeri.dk

Følg os:

 facebook.com/fiskbaekglmejeri
 instagram.com/fiskbaekglmejeri



www.fiskbaekglmejeri.dk