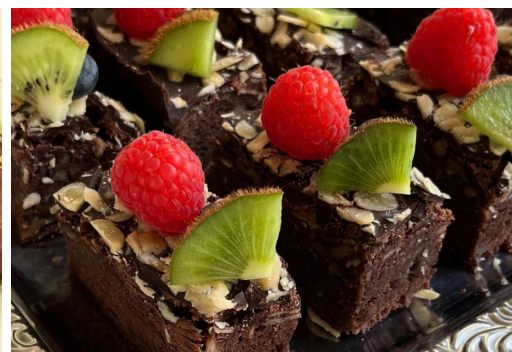


# fiskbæk gl. mejeri



## menukort



[www.fiskbækglmejeri.dk](http://www.fiskbækglmejeri.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 fra: **550** kr. pr. kuvert. Pris afhænger af menuvalg.  
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 7 timer ad libitum.

Pris fra: **825** kr. pr. kuvert. Pris afhænger af menuvalg.  
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](http://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 (+25 kr.)

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

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

## Hovedretter: Vælg mellem

Helstegt kalvefilet m/svampesauce og spinatsouffle

Langtidsstegt kamfilet m/krydderurtesky og ratatouille

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

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

*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, frugstænger 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:  
**600 kr.**  
pr. kuvert

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



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Klassisk dansk

fiskbæk  
gl. mejeri



## Forretter: Vælg mellem

2 stk. tarteletter m/høns og asparges

Lakseroulade på spæde salater m/dild dressing

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

*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:  
**550 kr.**  
pr. kuvert

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



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.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:

Kødkvægs flankesteak fra nordjysk naturkød  
Marineret svinekam  
*Kalvefilet kan tilkøbes i stedet for flankesteak til en merpris på 25 kr. 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  
Bedstemors hjemmebagte pæretærte

*Dertil serveres bærcollis og hjemmelavet vaniljeis*



Pris:  
**550 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](http://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:

Kødkvægs flankesteak fra nordjysk naturkød  
Marineret svinekam  
*Intervalstegt tykstegsfilet af kødkvæg fra Nordjysk Naturkød kan tilkøbes i stedet for flankesteak til en merpris på 15 kr. pr. person*

Flødekartofler og pettkartofler  
Rødvinsky  
2-3 salater (vælg f.eks. mellem bønnensalat, svampe- og rodfrugtesalat, melonsalat eller klassisk broccolisalat)

## Dessert:

Hjemmebagt brownie  
Bedstemors hjemmebakte pæretærte

*Der til serveres bærcoulis og hjemmelavet vaniljeis*



Pris:  
**375 kr.**  
pr. kuvert

Pris forret og hovedret:  
335 kr. pr. kuvert

Pris hovedret og dessert:  
275 kr. pr. kuvert

Pris for alle 3 retter:  
375 kr. pr. kuvert



[www.fiskbækglmejeri.dk](http://www.fiskbækglmejeri.dk)

# fiskbæk gl. mejeri

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

mail: [carsten@glmejeri.dk](mailto:carsten@glmejeri.dk)

[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

## Følg os:

 [facebook.com/fiskbaekglmejeri](https://facebook.com/fiskbaekglmejeri)  
 [instagram.com/fiskbaekglmejeri](https://instagram.com/fiskbaekglmejeri)



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)