fiskbæk
gl. mejeri

Menukort

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 (+75 kr.pr. person)

Fra
575 kr.
pr. kuvert

Ved tilkøb af natmad udvides festen med en time mere og har en samlet varighed på 7 timer.

Ønsker du at din fest skal fortsætte mere end 7 timer (inkl. natmad) afregnes der 500 kr. pr. time pr. personale der er på arbejde. Ved ad libitum drikkevarer tillægges 50 kr. pr. person for den sidste time.

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

Alle drikkevarer afregnes efter forbrug og husets priser.

Pris fra: **575** kr. pr. kuvert (pris afhænger af menuvalg)
Inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Børn under 10 år ½ pris.

SAMLET FEST PAKKE (7 timer inkl. natmad)

Husets velkomstdrink, 3 x servering, kaffe og sødt, 1 glas likør, natmad samt øl, vand og vin i 7 timer.

Pris fra: **925** kr. pr. kuvert. (aftales på forhånd)
Prisen er inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Børn under 10år ½ pris.
Tilkøb af ekstra time afregnes med 500 kr. pr. time pr. personale, der er på arbejde.

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.

Selskabsmenu

fiskbæk
gl. mejeri

Forretter: Vælg mellem

Bresaola på spæde salater m/soltørrede tomater og saltmandler
Jordskokkesuppe m/tigerrejer, syrlige æbler og bacon
Farseret rødtungefilet m/limesauce og jordskokkechips (+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/rødvinssky 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/mangosorbet og chokolademousse
Kagebord m/Gateau Marcel chokoladekage, frugtstænger og tre slags hjemmelavet is (+25 kr.)

Desserterne undtaget kagebord er tallerkenanrettet

Tilkøb natmad: (+75 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.fiskbækglmejeri.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

Pris:
575 kr.
pr. kuvert

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

Tilkøb natmad: (+75 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

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 laksesymfoni (+15 kr.)
Salami Finocchiona på sprød salat med semi dried tomater, oliven og saltmandler (Bresaola kan tilkøbes for 10 kr. pr. kuvert)

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Hovedret:

DANSK kødkvægs tykstegsfilet fra Nordjysk Naturkød
Marineret svinekam
Kalvefilet kan tilkøbes i stedet for tykstegsfilet til en merpris på 25 kr. pr. person

Petit- og flødekartofler
Rødvinssky
Bønnesalat m/hindbær vinaigrette
Svampe- og rodfrugtesalat
Melonsalat m/bær og vesterhavsost
Klassisk broccolisalat m/bacon

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Pris:
575 kr.
pr. kuvert

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

Dessert:

Gateau Marcel
Bedstemors hjemmebagte pæretærte

Dertil serveres bærcollis og hjemmelavet vaniljeis

Tilkøb natmad: (+75 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.fiskbækglmejeri.dk

Frokostbuffet

fiskbæk
gl. mejeri

Hvidvins dampet laks med friske urter og sauce verde
Rejecocktail a la Fiskbæk
Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges

Mørbrad a la creme
2 slags hjemmebagte tærter
Chefens hjemmelavede frikadeller og rødkål
2 salater

Frisk rugbrød og rustikt landbrød

Hjemmebagte lækkerier
Bedstemors kringle og chokolade brownie
Hjemmelavet is med bærcoulis

Kaffe/the og sødt

Pris:
448 kr.
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning.
Børn under 10 år 1/2 pris.
Varighed 5 timer.

www.fiskbækglmejeri.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 laksesymfoni (+15 kr.)
Salami Finocchiona på sprød salat med semi dried tomater, oliven og saltmandler (Bresaola kan tilkøbes for 10 kr. pr. kuvert)

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Hovedret:

DANSK kødkvægs tykstegsfilet fra Nordjysk Naturkød
Marineret svinekam
Kalvefilet kan tilkøbes i stedet for tykstegsfilet til en merpris på 25 kr. pr. person

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

Pris:
375 kr.
pr. kuvert

Dessert:

Hjemmebagt brownie
Bedstemors hjemmebagte pæretærte

Dertil serveres bærcoulis og hjemmelavet vaniljeis

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

fiskbæk gl. mejeri

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

mail: carsten@glmejeri.dk

www.fiskbækglmejeri.dk

Følg os:
facebook.com/fiskbaekglmejeri
instagram.com/fiskbaekglmejeri

www.fiskbækglmejeri.dk