

fiskbæk gl. mejeri



menukort



www.fiskbaekglmejeri.dk

Festarrangement

fiskbæk
gl. mejeri



Jeres næste fest kan blive holdt i mejeriets eksklusive lokaler, hvor vi laver mad til alt lige fra barnedåb, fødselsdage, bryllupper, receptioner, konfirmationer, firmafester eller møder. Individuelle ønsker sætter vi en ære i at opfylde, hvis vi kan. Du kan være sikker på at maden er lavet fra bunden med friske og gode råvarer.

Festarrangement 7 timers varighed:

Forret
Hovedret
Dessert
Kaffe/the - Hjemmebagt kranssekage
Natmad

Menuen og natmad vælges efter selskabsmenuen, klassiske dansk menu eller selskabsbuffetten, men vi opfylder selvfølgelig alle ønsker.

Selskabslokalet har plads til ca. 80 pers. og er inkl. bordopdækning, blomster og servering. Pris er for 7 timer. Efterfølgende 500 kr. pr. time pr. tjener, antal timer aftales i forvejen.

Ved tilkøb af ekstra time pålægges 40kr. pr. kuvert for drikkevarer ad libitum.

Festarrangement - drikkevarer efter forbrug:

Drikkevarer afregnes efter forbrug og husets priser.

Alternativt medbringer I selv vin og der afregnes proppenge a 150 kr. pr. flaske. Øl / vand købes af mejeriet.

Festarrangement - drikkevarer ad libitum:

Drikkevarer: husets velkomstdrink, hvid- og rødvin, et glas dessertvin, øl og vand i syv timer. ad libitum.

Pris 825 kr. pr. kuvert inkl. servering og bordopdækning. Børn under 10 år 1/2 pris.

Hvis spørgsmål om allegener, kontakt Carsten Mogensen, Fiskbæk Gl. Mejeri.



Pris:
550 kr.
pr. kuvert

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

Pris:
825 kr. pr. kuvert



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 farseret rødtunge

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

Alle forretterne er tallerkenanrettet, serveres med rustikt landbrød, hjemmelavet oliven tapenade 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 chokoladecake m/hjemmelavet vaniljeis og bærcoulis

Fragilité roulade m/mangosauce og hindbærsorbet

Nøddekurv m/to slags is og bær

Tapasdessert: Is, kage og fromage

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

Desserterne undtaget kagebord er tallerkenanrettet

Natmad: 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:
550 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 tunrilette 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
Oksesteg (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

Natmad: 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

Selskabsbuffet

fiskbæk
gl. mejeri



Forret:

Marinerede tigerrejer m/koriander, ingefær og chili
Lakserillette m/sauce verte (kan skiftes ud med kold/varmrøget laksesymfoni +25 kr.)
Bresaola på spæde salater med soltørrede tomater og saltmandler

Dertil serveres hjemmelavet oliven tapanade, brød og smør

Hovedret:

Ungkvægs filet og stegt kamfilet m/rødvinskky
Petit- og flødekartofler
Bønnesalat m/hindbær vinaigrette
Svampe- og rodfrugtesalat
Melonsalat m/bær og vesterhavsost
Klassisk broccolisalat m/bacon

Dertil serveres hjemmelavet oliven tapanade, brød og smør

Dessert:

Gateau Marcel
Lun pæretærte

Dertil serveres bærcollis og hjemmelavet vaniljeis

Natmad:

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:
550 kr.
pr. kuvert

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



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 +25 kr.)
Bresaola på spæde salater med soltørrede tomater

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Hovedret:

Ungkvægs filet og stegt kamfilet m/rødvinsky
Flødekartofler og petitkartofler
2-3 salater (f.eks. bønnesalat, svampe- og rodfrugtesalat, melonsalat eller broccolisalat)

Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør

Dessert:

Hjemmebagt brownie
Hjemmebagt pæretærte

Dertil servers bærcoulis og hjemmelavet vaniljeis

Pris for 2 retter: 315 kr. pr. kuvert.

Pris for 3 retter: 385 kr. pr. kuvert.



www.fiskbaekglmejeri.dk

Mindesammenkomst

fiskbæk
gl. mejeri



Menu 1:

Hjemmebagte boller
2 slags pålæg
2 slags ost
Kaffe/the
Hjemmebagt kranssekage og kringle



+ lokaleleje 1200 kr.

Menu 2:

Frokostbuffet:
Tærte m/salat
Croissant m/fyld
Mørbrad a la creme
Lakserilette eller hjemmelavet hønsesalat
Til buffeten serveres brød, smør og oliventapanade

Kaffe/the
Hjemmebagt kranssekage og kringle



+ lokaleleje 1200 kr.



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