

# Café Lagunens selskabsarrangementer

Mindst 20 kuverter

## Arrangement 1 (5 timer)

- Husets velkomstbobler
- 3-retters menu
- Husets hvid- og rødvin ad libitum under maden
- Borddækning med lys, servietter og friske afskårne blomster

Pris pr. kuvert **435,-**

## Arrangement 2 (7 timer)

- Husets velkomstbobler
- 3-retters menu
- Husets hvid- og rødvin ad libitum under maden
- Kaffe/te med én cognac eller likør
- Natmad/suppe
- Borddækning med lys, servietter og friske afskårne blomster

Pris pr. kuvert **485,-**

### Tilkøb til arrangement 2

Fri bar af øl, vand og vin efter middagen. Pr. person **175,-**

## Arrangement 3 (5 timer)

- Husets velkomstbobler
- Buffet med følgende:*
- 2 slags kød, tyndsteg og svinekam
- 2 slags kartofler, flødekartofler og små stegte kartofler
- 1 valgfri sauce, bearnaise, brun sovs eller rødvinssauce
- 1 grøn salat samt 1 sæsonsalat
- 1 valgfri dressing, thousand island, urtedressing eller hvidløgsdressing
- Brød og smør
- Kaffe/te
- Borddækning med lys, servietter og friske afskårne blomster

Pris pr. kuvert **225,-**

## Forretter

1. Rejecocktail, rejer serveret på icebergsalat, asparges, kaviar, citron og dild hertil thousand island dressing ..... 65,-
2. Tarteletter med høns i asparges pyntet med friskhakket persille ..... 55,-
3. Parmaskinke med melon samt salat med agurk, peberrod og dild serveret med balsamico dressing ..... 75,-
4. Husets kyllingesalat med syltet bøgehatte, kartoffel chips og friske urter, serveret på smørstegt brød ..... 70,-
5. Varmrøget laks serveret på salat med asparges, citron, dild og kaviardressing ..... 75,-
6. Dampet laks serveret med salat, rejer, citron, dild og thousand island ..... 65,-
7. Stjerneskud med stegt og hvidvinsdampet fiskefilet, serveret på skåret salat og anrettet med kaviar, asparges, rejer, citron og dild hertil thousand island dressing ..... 79,-
8. Tigerrejer marineret i citrontimian olivenolie, hvidløg og skalotteløg anrettet på hjertesalat og dild ..... 85,-
9. Oksetatar serveret med tyttebær, skovsvampe mayo, urter og brændt hvidløg ..... 85,-
10. Dampet torsk med frikasse på nye kartofler, ærter og rejer pyntet med grønne urter ..... 85,-
11. Røget dyrekølle serveret med syltet græskar, fuglegræs, tyttebær og hasselnød vinaigrette ..... 85,-
12. Røget lakseroulade rullet med en creme på røget ål, lime, friskost og dild serveret på salat hertil limedressing ..... 85,-
13. Stenbidder rogn (i sæson) med rødløg, creme fraiche, blinis og sprøde urter ..... 90,-

Alle forretter serveres med brød og smør

**Til arrangement 1 og 2.** Vælg forretter fra 1-6. Retter fra 7-13 mod mindre tillæg.

**Til menuer ud af huset.** Vælg mellem alle forretter. Priserne er gældende for menuer ud af huset.

## Forret/suppe

1. Klar hønsekødssuppe med kød- og melboller ..... 65,-
2. Flødelegeret aspargessuppe ..... 55,-
3. Kartoffel porre suppe serveret med kørvel og sprød bacon ..... 55,-
4. Mulligatawnny (karrysuppe med kylling, kokos og ingefær) ..... 55,-
5. Tomatsuppe med creme fraiche ..... 55,-
6. Klar oksekødssuppe med grønsager og plukket oksehalekød ..... 70,-
7. Hummersuppe med hummerhaler og creme fraiche ..... 85,-

Alle supper serveres med brød og smør

**Til arrangement 1 og 2.** Vælg mellem supper fra 1-5. Retter fra 6-7 mod mindre tillæg.

**Til menuer ud af huset.** Vælg mellem alle supper. Priserne er gældende for menuer ud af huset.

## Hovedretter

1. Kalvesteg stegt som vildt serveret med rissolle kartofler, bønner i svøb, waldorfsalat, tyttebærsyltetøj hertil vildtflødesauce .....	145,-
2. Gammeldaws oksesteg med hvide kartofler, glaseret perleløg, waldorfsalat, bønner og agurkesalat .....	135,-
3. Gammeldaws flæskesteg med brune, hvide og franske kartofler, rødkål og brun sovs .....	135,-
4. Glaseret hel stegt okse mørbrad med rosmarin gulerødder, grønne asparges serveret med ovnstegte kartofler og sauce (bearnaisesauce, pebersauce eller rødvinssauce) .....	175,-
5. Helstegt glaseret oksefilet med en variation af løg (stegte, syltede og kogte) samt whiskysauce og pommes Anna ..	155,-
6. Svinemørbrad stegt i serranoskinke, serveret med grillet spidskål, syltet stegte østershatte, pommes Anna og en sauce på bacon, soltørret tomat og pinjekerner .....	155,-
7. Oksekæber glaseret i sauce, timian og puffet-kartoffel serveret med grydestegt blomkål med timian og citron, blomkåls creme .....	155,-
8. Helstegt rødspætte med nye kartofler med løvstikke, brunet smør med kapers, hvide asparges og brændt citron (sommer) .....	170,-
9. Farseret fransk unghane bryst serveret med bagte og rå jordskokker, mættet kylling sauce og pommes Anna .....	185,-
10. Lammefilet med grillet porre, brændt hvidløg, lammesauce med kapers og timian serveret med pommes Anna kartoffel .....	190,-

**Til arrangement 1 og 2.** Vælg hovedretter fra 1-3. Retter fra 5-10 mod mindre tillæg.

**Til menuer ud af huset.** Vælg mellem alle hovedretter. Priserne er gældende for menuer ud af huset.

## Desserter

1. Pære belle Helene, pærepocheret i vaniljelage serveret med vaniljeis, hakket chokolade, hindbærsauce og skovsyre .....	55,-
2. Pandekager med 2 kugler is, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce .....	55,-
3. Kvant ananas med vanilje råcreme og frugter .....	55,-
4. Citronfromage med flødeskum .....	50,-
5. 3 slags is med frugter og flødeskum .....	55,-
6. Nøddekurv med 3 slags is, serveret med friske frugter, flødeskum og frugtcoulis .....	65,-
7. Pocheret rabarber (sommer) serveret med vaniljeis, marengs med vanilje, makroner og skovmærke .....	75,-
8. Jordbær (sommer) friske jordbær med vanilje parfait, jernurt og vanilje flager .....	65,-
9. Rødbeddessert, rehydreret rødbede i vaniljesirup serveret med vaniljefromage, solbær, rødskovsyre og lakridsis ...	70,-
10. Fyldt pocheret pære, pære fyldt med citron creme, rullet i knas og serveret med citron sorbet og estragon .....	75,-
11. Henkogte græskar serveret med vaniljeis, græskarkerner og akaciehonning .....	65,-

**Til arrangement 1 og 2.** Vælg desserter fra 1-5. Retter fra 6-11 mod mindre tillæg.

**Til menuer ud af huset.** Vælg mellem alle desserter. Priserne er gældende for menuer ud af huset.

## Natmad

1. Pålægsbuffet med 4 slags pålæg og lun leverpostej med champignon og bacon serveret med pickles, rødbeder, surt og løg .....	95,-
2. Tærter, 2 slags, ærter/kartoffel, bacon og broccoli samt røget laks og hytteost hertil 1 blandet salat og 1 valgfri dressing .....	70,-
3. Ristede pølser med brød og franske hotdog med det hele .....	55,-
4. Ribbensstegssandwich .....	55,-
5. Æggekage med bacon, purløg, tomat, sennep, rødbeder samt rugbrød og smør .....	65,-

## Sødt til kaffen

1. Chokoladekage .....	20,-
2. Gulerodskage .....	20,-
3. Lagkage (ved mindst 10 kuverter) .....	35,-
4. Småkager .....	12,-

### Drikkevarer

Velkomstdrink .....	38,-
Husets vin, rød-, hvid- eller rosévin .....	155,-
Alm. øl, flaske .....	28,-
Lille fadøl .....	25,-
Mellem fadøl .....	40,-
Stor fadøl .....	50,-
Sodavand, flaske .....	25,-
Juice, æble eller appelsin, glas.....	15,-
Kildevand ½ liter .....	22,-
Snaps, bitter, 1 Enkelt eller Gammel Dansk .....	25,-
Cognac, Grand Marnier, Cointreau eller Baileys .....	40,-
Spiritus, rom, vodka, gin eller whisky 2 cl .....	25,-
1/1 flaske snaps .....	550,-

### Buffet

I eller ud af huset – mindst 20 kuverter

- 2 slags kød (tyndsteg og kamsteg)
- 2 slags kartofler (flødekartofler og små stegte)
- 1 grøn blandet salat
- 1 sæson salat
- 1 valgfri dressing (hvidløg, thousand island eller urtdressing)
- 1 valgfri sauce (rødvin, bearnaise eller brun sovs)
- Brød og smør

Pris pr. kuvert **155,-**

### Brunch

I eller ud af huset – mindst 20 kuverter

- Græsk yoghurt med müsli og honning
- Røræg, bacon og brunchpølser
- Rullepølse og spegepølse
- Skæreost og brie
- Frisk frugt
- Marmelade
- Blandede rundstykker
- Rugbrød
- Små wienerbrød
- Smør
- Juice (æble og appelsin)
- Kaffe/te

Pris pr. kuvert **140,-**

#### Tilkøb til brunchen

Pandekager .....	15,-
Laks.....	15,-

## #madmedudsigt

### Generelle oplysninger

Endeligt antal kuverter skal meddeles senest 7 dage før. Ved afbud efter dette tidsrum skal der betales for det bestilte antal kuverter. Betalingen skal ske på dagen efter end arrangement eller ved afhentning. Ved større arrangementer kan opkræves et depositum som dette aftales individuelt. Vi tager forbehold for trykfejl.