

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 puffed-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. Pålægssbuffet 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,-
5. Kringle	25,-

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.