

SELSKABSKORT

2024



Hotel Fuglsangcentret

KLASSISK MENU

FORRETTER

Augustus Gourmet skinke med oliven tapenade
og soltørrede tomater

Røget torsk med sennepscreme, rødbedesyltede sennepskorn,
sprødt bacondrys og friske urter

Kyllingesoufflé med karrymayo, sprødt kyllingeskind
og syltede rødløg

HOVEDRETTER

Kalvesteg med årstidens grøntsager, surt og sødt samt kalvesky

Krydderurtestegt svinefilet med torvets friske grønt,
kartoffeltærte og kryddersauce

Rødvinsmarineret kyllingebryst med perleløg og bacon,
honning bagte gulerødder og rødvinsauce

DESSERTER

Hjemmelavet Baileys is med krystalliseret mørk chokolade og bær

Chokolade mousse med sprødt og råsyltede skovbær

Blonde brownie med hindbær og rørt vaniljeis

3 retter

455,-

pr couvert

LUKSUS MENU

FORRETTER

Hummerbisque med stegte kammuslinger, dild olie,
og toppet med friske urter

Sprængt andebryst med spicy æblechutney
og syltede kål

Røget okseinderlår med aioli, ristede pinjekerner
og syltede bøgehatte

HOVEDRETTER

Baconomviklede tournedos af oksemørbrad med pommes Anna,
sprøde grøntsager og portvinssauce

Kyllingeballotine med trøffel og ristede svampe,
kartoffeltærte og morkelsauce

Krondyrfilet med bagte rodfrugter, ovnbagte petit kartofler,
sprøde chips af jordskokker og vildtsauce

DESSERTER

Fuglsang dessert med kage,
mousse og is

Gateau Marcel med sorbet af havtorn
og råsyltede bær

Ostetallerken med 4 lækre oste fra unika
samt hjemmelavet sylt

3 retter

485,-

pr couvert

KLASSISK BUFFET

FORRETTER

Røget laks med urtemayo og syltede rødløg
toppede med frisk dild

Bresaola med aioli, gammel knas
og soltørrede tomater

Marinerede rejer på bund
af sprød salat

HOVEDRETTER

Langtidsstegt bavette med torvets friske grønt,
ovnbagte pettkartofler og mild pebersauce

Sennepspanerede kylling med årstidens salatbowle

BBQ marinerede svinefilet med kartoffeltærte
og BBQ sauce

DESSERTER

Blonde brownie med råsyltede skovbær
og rørt is

Vanilje panna cotta med sprødt

Små cheesecakes med bær

488,-

pr couvert

LUKSUS BUFFET

FORRETTER

Fuglsangs cæsarsalat med grillet kylling,
sprødt bacon og brød croutons

Lomo med aioli, oliven og havgus

Laksemousse med rugbrødschips
og friske urter

HOVEDRETTER

Svinemørbrad a la saltimboca med ratatouille
og ovnbagte petit kartofler

Helstegt oksefilet med årstidens friske grønt,
pommes Anna og rødvinssauce

Estragon farseret kyllingebryst med salatbowle
og estragonsauce

DESSERTER

Lemon key pie med brændt marengs
og friske bær

Rig chokoladekage med råsyltede bær
og rørt is

Ostefad med 3 slags oste, knækbrød
og hjemmesylt

518,-

pr couvert

NATMAD

Hotdogs med det hele

Pølse-/ostebord med brød og smør

Frikadeller med kold kartoffelsalat

Aspargessuppe

98,-

pr. couvert

BØRNEMENU

HOVEDRETTER

Pasta med kødsauce

Nuggets med pommes frites

Fiskefilet med pommes frites

120,-

pr. couvert
(under 12 år)

DESSERTER

Børneis

75,-

pr. couvert
(under 12 år)

KAFFE, TE OG SØDT

Kaffe/te

45,-

pr. couvert

Småkager

Kransekage

40,-

pr. couvert

Du har mulighed for selv at medbringe småkager eller chokolade.
Dog vil der blive beregnet et mindre tillæg på 25,- pr. couvert.

Vi ser frem til at byde dig og dine gæster
velkommen til din særlige dag

Hos os er det vigtigt, at vores gæster føler sig hjemme

Derfor vil vi gøre vores bedste for at skabe de perfekte
rammer for dagen, hvor både du og dine gæster
føler sig godt tilpas

Hos os spiser du ude, men føler dig hjemme

Vi ses til den store dag

Se mere på: fuglsangcentret.dk



Hotel Fuglsangcentret