

Sommer 2026

juni, juli, august



Hotel Fuglsangcentret
Søndermarksvej 150
7000 Fredericia

Tlf.: 76 20 21 00

Mail: fuglsang@blind.dk

www.fuglsangcentret.dk



Sæsonmenu

juni, juli, august

Forret

- Hvide asparges med hollandaise og rejer
- Røget tun med avokado, syltede agurk og sprød rug
- Kyllingebryst let røget med asparges og mangosalsa
- Bresaola med aioli og grillede syltede spæde squash

Hovedret

- Stegt svinemørbrad med pak choi og spæde gulerødder samt urtekartofler
- Kalveculotte med spæde grøntsager og nye kartofler vendt i friske krydderurter
- Bagt laks med bagt fennikel, dildkartofler og ramsløgssauce
- Stegt kyllingebryst med blomkål vendt i brunet smør samt variation af kål

Dessert

- Chokoladebrownie med friske bær og hyldeblomstsorbet
- Vanilje panna cotta med hindbærgele og friske hindbær
- Marengs, chokolade, mascarpone og friske bær
- Jordbæris med jordbærsauce og friske jordbær

Vælg dine 3 retter

Pris pr. couvert: 530,-



Sæsonbuffet 1

juni, juli, august

Forret

- Rejesalat med citronolie og grønne asparges
- Bresola med frisk tomatsalsa og balsamico
- Grønne asparges med parmesan og citron

Hovedret

- Kalvetyndsteg med kartoffeltærte og sauce Robert
- Citronstegt kyllingebryst med en frisk sommersalat
- Skinkesteg med nye kartofler og spæde grøntsager

Dessert

- Vanilje panna cotta med rødgrød
- Friske bær med hvid chokoladeganache og sprød marengs
- Lemon key pie

Pris pr. couvert: 569,-



Sæsonbuffet 2

juni, juli, august

Forret

- Hvidløgsmarinerede tigerrejer med chilimayo og fennikel crudité
- Pæretærte med ostecreme og cappa
- Røget tuntatar med mango og avokado samt ristede sesam

Hovedret

- Kalveribeye med spæde grøntsager og bearnaisesauce
- Farseret kyllingebryst med tomat/burrata salat
- Citronbagt laks med asparges vendt i friske urter samt nye kartofler

Dessert

- Mazarinbund med mascarponecreme, hvid chokolade og friske bær
- Fersken panna cotta med hindbærgele
- Brownie med nødder og rørt is

Pris pr. couvert: 605,-



Børnemenü

under 12 år

Hovedret

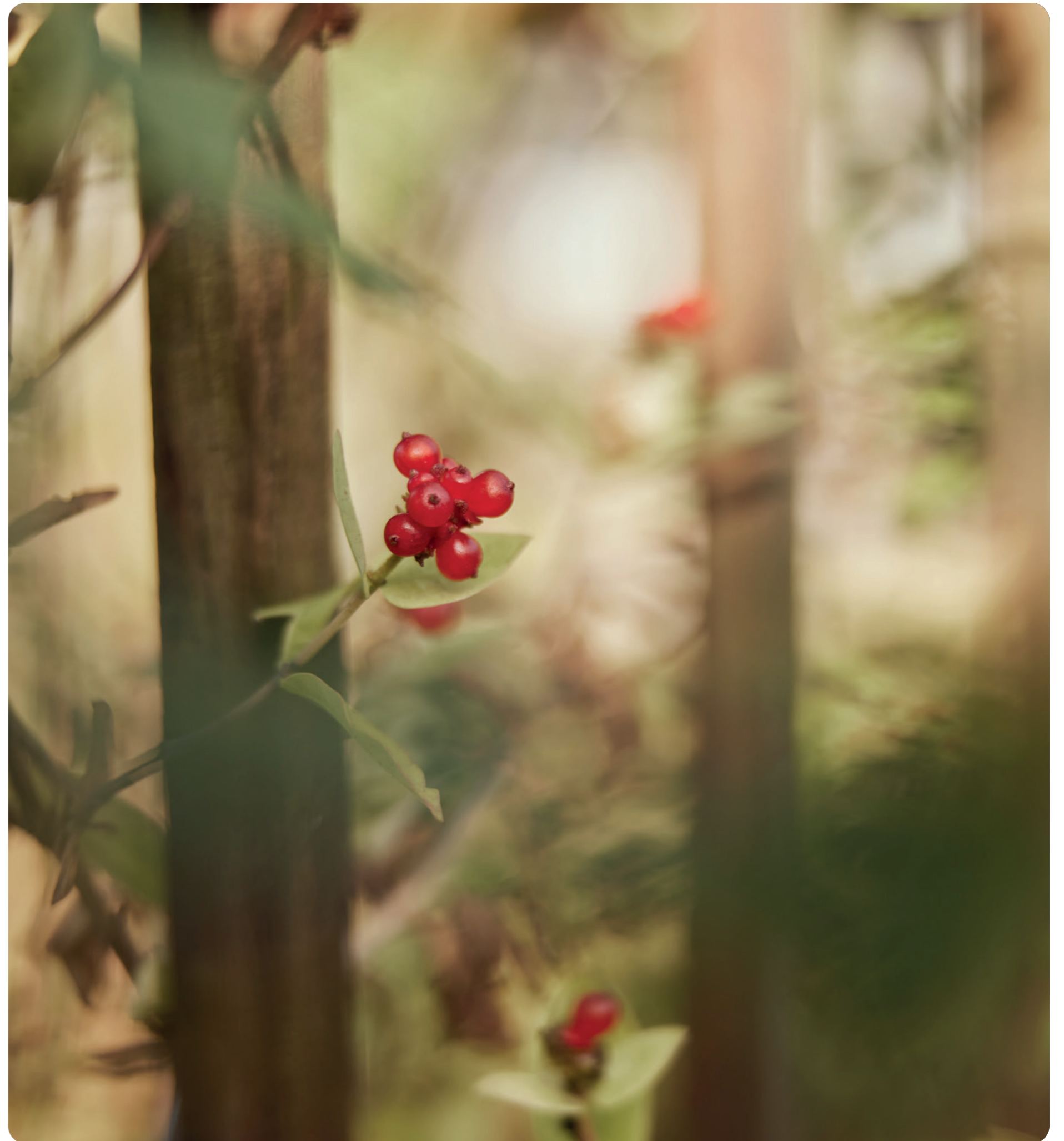
- Pasta med kødsauce
- Hjemmelavet nuggets med pommes frites
- Fiskefilet med pommes frites

Pris pr. couvert: 140,-

Dessert

- Børneis

Pris pr. couvert: 105,-



Natmad

- Hotdogs med det hele
- Pølse-/ostebord med brød og smør
- Skinke/porretærter med dagens salatbowle
- Aspargessuppe

Pris pr. couvert: 118,-

Kaffe, te og sødt

- Kaffe/te

Pris pr. couvert: 45,-

- Småkager/Kransekage

Pris pr. couvert: 40,-

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



Det med småt

Alle priser er baseret på selskaber på min. 20 personer.
Vores priser er inkl. duge, lys, stofservietter samt 3 stk.
snitblomst i vase pr. bord.

Tillæg for ændringer

Forret: 25,- pr. couv.

Hovedret: 45,- pr. couv.

Dessert: 35,- pr. couv.

