

Efterår 2026

september, oktober, november



Hotel Fuglsangcentret
Søndermarksvej 150
7000 Fredericia

Tlf.: 76 20 21 00

Mail: fuglsang@blind.dk

www.fuglsangcentret.dk



Sæsonmenu

september, oktober, november

Forret

- Stegt kammusling med brunede blomkål og friske æbler
- Røget dyrekølle med hybenkompot og syltede pære
- Terrine af and med chilimayo og lynsyltet kål
- Cremet thai græskarsuppe med kokos og ingefær samt syltede græskar og ristede kerner

Hovedret

- Oksefilet med bagte rodfrugter, pommes Anna og mild pebersauce
- Rosa stegt andebryst med bagt græskar, savoykål med nødder og appelsin samt andesky
- Svinebryst med stegte svampe, bagte løg og ovnbagte kartofler
- Kulmule med græskarpuré med brunede smør og broccolini

Dessert

- Islagkage med bærkompot
- Gateau Marcel med appelsinsorbet
- Hjemmelavet mint/chokolade is med flødeskum og crumbel
- Æbletærte med vanilje is

Vælg dine 3 retter

Pris pr. couvert: 530,-



Sæsonbuffet 1

september, oktober, november

Forret

- Confiteret and på blinis med peberrodscreme og grønkål
- Røget laks med urtemayo og syltede rødløg
- Lomo med æblechutney og ristede valnødder

Hovedret

- Stegt kyllingebryst med bagte rodfrugter og svampesauce
- Braiserede svinekæber med grov kartoffelmos og braise-ringsglace
- Oksetyksteg med årstidens salat og ovnbagte kartofler

Dessert

- Citronfromage med flødeskum
- Chokoladekage med rå syltede bær og rørt is
- Æbletærte med vaniljecreme

Pris pr. couvert: 569,-



Sæsonbuffet 2

september, oktober, november

Forret

- Røget and med syltede pære, rucola og hindbærvinaigrette
- Torskesalat med sennep, capers og syltede rødløg
- Bagte beder med bresaola og aioli

Hovedret

- Oksefilet med pommes Anna og bearnaise
- Fyldt svinemørbrad med svampe hertil stegt kål og petit kartofler
- Lammeculotte med bagte rodfrugter og portvinssauce

Dessert

- 3 slags danske oste med hjemmesyltede nødder og knækbrød
- Gateau Marcel med rå syltede bær og rørt is
- Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum

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.

