

B&B by the Sea HIRTSHALS

Velkommen til B&B by the Seas menuforslags.

"Skal der være fest, så lad der være fest....."

Vi har rammerne til en dejlig fest og vil gøre alt for at få dagen til at være, lige præcis som du ønsker den skal være.

Du har nu mulighed for at kigge menuen igennem og vælge, hvilken fest og dermed også, hvilken mad du kunne tænke dig.

Ønsker du noget, som ikke er på menukortet, er du velkommen til at kontakte os, og vi kan sammen finde den rette løsning.

Vælger du en 3 retters menu, da kontakt os for tilbud.

Priser pr. 01.09.17

FORRET:

-Minicrossiant m. hjemmelavet hønsesalat ell. rejeragout	Kr. 60,-/70,-
-Tarteletter m. hønsekød og asparges.	Kr. 60,-
-Parmesanostpaneret torsk toppet med mozzarella og baconcrisp, hertil ærtepuré, flutes og smør.	Kr. 75,-
-Ministjernesked m. hjemmelavet rejeragout.	Kr. 75,-
-Laksefyldt skærising m. hjemmelavet hytteost/dilddressing toppet med rejer, hertil flutes og smør	Kr. 75,-
-Varmrøget laks med friske aspargessnitter og tyttebær, hjemmelavet hytteost/dilddressing samt flutes og smør.	Kr. 75,-
-Cremet broccolisuppe med kammuslinger, flutes og smør	Kr. 75,-
-Lakserillettes og rejeragout med ristet rugbrød og hjemmelavet knækbrød	Kr. 80,-

B&B by the Sea

HIRTSHALS

HOVEDRETTER:

-Timianstegt svinenakke m. hytteostfyldt agurk, mælkekogte selleri samt små krydderkartofler	Kr. 185,-
-Nakkefilet stegt som vildt m. hvide kartofler, skysovs, bønner/bacon og surt/sødt	Kr. 195,-
-Festskinke m flødestuvede kartofler, 2 slags salat og flutes	Kr. 195,-
-Kalvefilet m. små krydderkartofler, skysovs, bagte rodfrugter og lollo biancosalat m. syrnede flødedressing	Kr. 230,-
-Oksemørbrad m bagt kartoffel, flødepebersovs, hvidløgssmør, bagte rodfrugter og 2 salater samt hytteostdressing	Kr. 265,-
-Hvidvinsbagt torsk m bacon, champignon og hollandaisesauce, små kartofler og dampede forårsløg og babygulerødder	Kr. 220,-
-Fyldt ovnbagt laks m. små provencekartofler, 2 slags salater og hjemmelavet dressing	Kr. 225,-

DESSERT:

Frugtsalat m. råcreme	Kr. 70,-
Citronfromage	Kr. 65,-
Hjemmelavet islagkage med frugtsauce	Kr. 65,-
Kagebord, 3 slags	Kr. 70,-
Ostebord lille/stor	Kr. 65,-/85,-
Ostelagkage	Kr. 65,-
Budding med hjemmelavet karamelsauce	Kr. 65,-
Rabarbertrifli	Kr. 65,-

B&B by the Sea HIRTSHALS

NATMAD: Kr. 60,-

Hottere

Små tærter

Div. supper m. flutes

Wraps m. salat, kylling og dressing

Varm kartoffelsalat m. røde pølser

Æggekage m. bacon, tomat og purløg. Hertil rugbrød

Pølsebord med hjemmebagte boller og div. tilbehør

B&B by the Sea HIRTSHALS

MORGENKAFFE: Kr. 140,- (08:00-11:30)

Kaffe/te/juice

Hjemmebagte boller, grove og lyse

Frisk rugbrød

Rundstykker

Smør

1 skærest og en brie, blåskimmel eller camembert m. druer og peberfrugt

2 slags hjemmelavet marmelade

2 slags pålæg m. div. tilbehør eller 1 x pålæg og leverpostej m. bacon

Små wienerbrød eller hjemmebagt kringle

B&B by the Sea HIRTSHALS

BRUNCHBUFFET: Kr. 195,- (11:00-13:00)

Standard for brunchbuffet er:

Kaffe, te og juice

Hjemmebagte boller; lyse og grove, frisk rugbrød, rundstykker og hjemmelavet knækbrød.

1 æggevariant

1 skæreost og 2 x andre oste m. druer og peberfrugt

2 x hjemmelavet marmelade og 2 x honning

Her ud over vælges én ret fra hver gruppe:

Gruppe 1:

Rejeragout

Varmrøget laks

Røget lyssej/torsk

Lakserillettes

Ved tilkøb: Kr. 20,- pr. ret pr. pers.

Gruppe 2:

Skyr m. hjemmelavet müsli

Smoothie

Frisk frugt

Ved tilkøb: Kr. 15,- pr. ret pr. pers.

Gruppe 3:

Bruschetta m. tomatsalsa

Paté m. peberfrugt og cornichons

Leverpostej m. champignon og bacon

2 x pålæg m. tilbehør

Ved tilkøb: Kr. 10,- pr. ret pr. pers.

Gruppe 4:

Lagkage

Amerikanske pandekager m. hjemmelavet sirup

Kringelkage

Frugtkage

Ved tilkøb: Kr. 10,- pr. ret pr. pers.

B&B by the Sea HIRTSHALS

FROKOSTBUFFET: Kr. 220,- (12:00-14:00)

Standard for frokostbuffet er:

Friskbagt rugbrød og franskbrød, smør, cherrytomater og agurk

Vælg 6 af disse:

Marineret og røde sild m. hj.lavet karrysalat
Hjemmelavet sildesalat m. æg
Hjemmelavet stegt sild i "blar"
Fiskefilet m. remoulade og citron
Salat m. dressing
Hj.lavet leverpostej m. champignon og bacon
Hj.lavet frikadeller m. hj.lavet rødkål
Fiskefrikadeller m. remoulade og citron
Frisk frugt
Pastasalat m. parmesansauce
Små pølsehorn
Kyllingespyd
Paté m. peberfrugt og cornichons
Tarteletter m. høns og asparges
Tunmousse pyntet med rejer og citron
Minicrossiant m. hj.lavet hønsesalat
Ved tilkøb: Kr. 10,- pr. ret pr. pers.

Vælg 2 af disse:

Varmrøget laks m. hytteostdressing
Krabbesalat på salatbund
Rejeragout m. ristet rugbrød
Fyldt fiskefilet m. dressing
Røget laks m. røræg
Pil selv rejer m. mayonnaise og citron
Ved tilkøb: Kr. 20,- pr. ret pr. pers.

B&B by the Sea HIRTSHALS

TAPAS: Kr. 255,-

Standard for tapas er:

Bruchetta med tomatsalsa

Groft og lyst flutes

Hjemmelavet knækbrød

2 salater

Diverse tilbehør (fx oliven, cornichons, artiskok/kaperscreme, saltede mandler, pesto, dressing...)

Desuden vælges seks af disse: (ved tilkøb Kr. 15,-)

Svinemørbrad m. sherry og hvidløgsuré

Pain d'épice m. blåskimmel og syltede figer

Lun tortilla-lagkage m. kylling

Chorizo m. sherry og tørret frugt

Tortillaruller m. røget laks, salat, rød peberfrugt og peberrodscreme

Rejeragout m. ristet rugbrød

Lakserillettes m. hjemmelavet knækbrød

Ægge muffins m. skinke, ost og purløg eller m. artiskokhjerter, basilikum og parmesanost

Paté m. cornichon og peberfrugt

Fersk laks eller tigerrejer og ananas på spyd med karry og kokos

Tigerrejer i sur/sødsovs

Små krydderkartofler

Kartoffelfuglereeder m. rygeostcreme, toppet med kaviar.

B&B by the Sea HIRTSHALS

KAFFEARRANGEMENTER:

Kaffe/te og kage i forbindelse m. selskaber	Kr. 50,-
Kaffe/te	Kr. 25,-
Hjemmelavet kringlekage	Kr. 25,-
Hjemmelavet lagkage	Kr. 25,-
Hjemmelavet cookies	Kr. 20,-
Boller m. smør	Kr. 25,-
Boller m. pålæg/ost	Kr. 35,-

SMØRREBRØD:

Kr. 35,-

DRIKKEVARER:

1 fl. Huset rødvin	Kr. 170,-
1 fl. Husets hvidvin	Kr. 170,-
Øl	Kr. 25,-
Sodavand	Kr. 20,-
Bailey, Cognac, rom 2 cl	Kr. 25,-
Portvin, Sherry 2 cl	Kr. 20,-
Snaps, akvavit, Bjesk 2 cl	Kr. 25,-
Div. cider m. alkohol	Kr. 30,-

B&B by the Sea HIRTSHALS

JULEFROKOST: Kr. 150,-

2 x sild m. hjemmelavet karrysalat eller årets sild m. hjemmelavet karrysalat

Grønlangkål m. hamburgerryg, flæsk, medister,

brunede kartofler, rødbeder, sennep og kanel sukker

Ris á la mande m. kirsebærsovs

Ved tilkøb pr. pers.:

Hjemmelavet sildesalat Kr. 10,-

Stuede hvidkål Kr. 10,-

Fiskefilet m remoulade og citron Kr. 15,-

Steg m. rødkål, appelsin og svesker Kr. 15,-

Sirupslagkage Kr. 15,-

Rejeragout eller lakserillettes Kr. 20,-