

Velkommen til B&B by the Seas menuoversigt

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

Med udsigt til det skønne, uforudsigelige Skagerak, har vi rammerne til en dejlig og forhåbentlig, uforglemmelig fest, hvor vi vil gøre *alt* for at få festen til at være, lige præcis som du/I ønsker den skal være.

Med vores selskabslokale, som kan rumme op til 80-90 mennesker, er der både mulighed for uformelle kom-sammener, men også store fester som konfirmationer, bryllupper, runde fødselsdage mm.

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

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

Vi vægter kvalitet højt og bruger, så vidt muligt, friske, lokale råvarer og sætter en ære i at lave så meget som muligt fra bunden.

Priser pr. 01.09.19

Brunch-buffet kl. 11:30 – 15:30

Ordinær brunch-buffet

Kaffe og tebar

Appelsin – og æblejuice

Smoothies

Brød; flere varianter

Økologisk smør

Æggekage med purløg, tomat og bacon

Skærest fra Jerseykøer

Brie og blåskimmel m. druer og peberfrugt – ligeledes fra vores lokale ostemand

Rullepølse med sky, karse, rødløg og italiensk salat

Spegepølse med cornichon, remoulade og ristede løg

Hjemmelavet leverpostej med bacon og champignons

Hjemmelavede marmelader

Akaciehonning og økologisk dansk honning

Amerikanske pandekager med 2 x sirup

Frugtfad

Pris pr. pers.: Kr. 245,-

Bobbel-brunch-buffet

Bobler

Kaffe og tebar

Appelsin – og æblejuice

Skyr m. hjemmelavet müsli

Brød; flere varianter

Økologisk smør

Æggekage med purløg, tomat og bacon

Skæreost fra Jerseykøer

Brie og blåskimmel med peberfrugt, druer,
hjemmelavet honningmarinerede nødder og saltede mandler

Hjemmelavet knækbrød med hjemmelavet rejeragout

Varmrøget laks med friske aspargessnitter og hjemmelavet hytteostdressing

Hjemmelavede marmelader

Akaciehonning og øko. honning

Amerikanske pandekager og minicroissant med 2 x sirup

Frugtfad

Pris pr. pers.: Kr. 325,-

Alle selskaber er inkl. duge, servietter, lys og blomster samt 2 x 1 time til planlægningsmøde.

Tidsrummet for arrangement er kl. 11:30 – 15:30, men kan udvides.

Herefter påregnes kr. 1500,- pr. påbegyndt time.

Ved behov for overnatning i forbindelse med selskab, tilbyder vi 10% rabat.

Frokost-buffet kl. 12:00 – 17:00

Alle selskaber er inkl. duge, servietter, lys og blomster samt 2 x 1 time til planlægningsmøde.

Tidsrummet for frokostarrangement er kl. 12:00 – 17:00, men kan udvides.

Herefter tillæg kr. 1500,- pr. påbegyndt time.

Ved behov for overnatning i forbindelse med selskab, tilbyder vi 10% rabat.

Ordinær frokostbuffet

Årets sild med hjemmelavet karrysalat og æg

Pandestegte rødspættefileter med remoulade og citron

Hjemmelavet leverpostej med bacon og champignons

Rullepølse med sky, rødløg, karse og italiensk salat

Spegepølse med remoulade, ristede løg og cornichon

Tarteletter med høns og asparges samt friske aspargessnitte

2 x tærter med cremefraiche

Fad med frisk frugt

Pris pr. pers.: Kr. 245,-

Mest lunt

Årets sild m. hjemmelavet karrysalat og æg

Pandestegte rødspættefileter med remoulade og citron

Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat

Tarteletter med høns og asparges samt friske aspargessnitte

Skinke med flødestuede kartofler

Kylling svøbt i serranoskinke

Salatbar

Fad med frisk frugt

Pris pr. pers.: Kr. 285,-

Fisk, fisk, fisk

Årets sild m. hjemmelavet karrysalat og æg
Pandestegte rødspættefileter med remoulade og citron
Hjemmelavede fiskefrikadeller med remoulade og citron
Skærising på bund af cremet tomatsauce
Blinis med rygeostcreme og ørredrogn
Minicroissant med hjemmelavet rejeragout
Varmrøget laks med friske aspargessnitte og hjemmelavet hytteostdressing
Salatbar
Fad med frisk frugt
Pris pr. pers.: Kr. 360,-

Fisk og lunt

Årets sild m. hjemmelavet karrysalat og æg
Blinis med rygeostcreme og ørredrogn
Minicroissant med hjemmelavet rejeragout
Varmrøget laks med friske aspargessnitte og hjemmelavet hytteostdressing
Skinke med flødestuede kartofler
Kalvefilet med små krydderkartofler
Kylling svøbt i serranoskinke
Salatbar
Fad med frisk frugt
Pris pr. pers.: Kr.360,-

Alle fire buffeter er naturligvis inkl. div. brød og økologisk smør

Tilkøb: Ost: Kr. 75,- pr. pers. eller lagkage inkl. kaffe/te: Kr. 50,- pr. pers.

Aftenselskab

Herunder findes 5 menuer at vælge imellem.

Menu 1 – 4:

Vælg en forret og hovedret under den ønskede menu.

Herefter vælges en dessert, som indgår i prisen.

Forretten anrettes på tallerken og hovedretten serveres som buffet.

Dessert anrettes på tallerken eller serveres på buffet.

Menu 5:

Serveres på buffet

Dessert skal tilkøbes. Kr. 75,- pr. person.

Ønskes **natmad** tillægges Kr. 75,- pr. person.

Menu nr. 1

Forretter

Tarteletter med høns og asparges samt friske grønne asparges

Minicroissants m. hjemmelavet rejeragout

Hovedretter

Øl - og honningbrasieret kalkuncuvette m. kartoffel/urtemos og butterbeans med æble, timian og sennepsfrø samt tyttebærsyltetøj.

Festskinke med flødestuede kartofler, perlebygssalat, salatbar samt flutes og smør.

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 345,-

Menu 2

Forretter

Varmrøget laks med friske asparæssnitter og hjemmelavet hytteost/dilddressing samt flutes og smør.

Parmesanostpaneret torsk på mango chutney bund, toppet med mozzarella og baconcrisp, hertil ærtepuré, flutes og smør.

Hovedretter

Nakkefilet stegt som vildt m. hvide kartofler, skysovs, ølkogte gulerødder, glaserede rødbeder, bønnesalat samt surt/sødt.

Gammeldaws oksesteg med hvide kartofler, skysovs, waldorfsalat, bønnesalat, ølkogte gulerødder, samt surt og sødt.

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 395,-

Menu 3

Forretter

Cremet broccolisuppe med kammuslinger, flutes og smør

Laksetatar på bund af rucolasalat samt flutes og smør

Hovedretter

Culottesteg med flødestuede kartofler, rødvinssauce, ovnbagte provencetomater, ostefyldte portobello svampe, salatbar samt flutes og hvidløgssmør.

Kalvefilet m. små krydderkartofler, rødvinssauce eller peber-flødesauce, bagte rodfrugter, lollo biancosalat m. syrnet flødedressing, salatbar samt flutes og hvidløgssmør.

Timianstegt svinenakke med små krydderkartofler, hytteostfyldt agurk pyntet med sprøde serranosløjfer, salatbar samt flutes og smør.

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 465,-

Menu nr. 4

Forretter

Fiskesymfoni: Croissant m rejeragout, blinis m rygeost og ørredrogn, varmrøget laks m. hytteostdressing og friske aspargessnitter, håndpillede rejer i marinade m. friske urter samt flutes og smør.

Platte: Andebryst med honningstegte æbler, kartoffelfuglerede med artiskokcreme, butterdejsstænger med serranoskinke og dip, oksetatar med sprødt og salat.

Hovedretter

Hvidvinsbagt torsk svøbt i bacon m. champignon og hollandaisesauce, små hvide kartofler, dampede forårsløg og gulerødder

Oksemørbrad med halve kartofler toppet med hvidløgssmør, frisk timian og baconcrisp, flødepebersovs, rødvinssauce, bagte rodfrugter og salatbar.

Krondyrsteg med kartoffel-urtemos, kanterelsauce, waldorfsalat, druesalat, og æble-sellerikompot samt salatbar

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 545,-

Menu nr. 5

Tapasbuffet:

Buffeten er inklusiv:

Salatbar

Tortilla med ost og krydderurter, foccacia og flutes med hvidløgssmør

Små saltkartofler

Der skal herudover vælges mellem følgende tapas:

Butterdejsstænger med serranoskinke og dip

Chorizio med pærekompot

Krydrede kødboller på spyd

Kartoffelfuglerede med artiskokcreme og crisp af serranoskinke

Hjertesalat med marineret kylling, syltede rødløg og urtedressing

Agurk med hytteostdressing og sløjfe af serranoskinke

Tortillarulle med koldrøget laks, peberrodscreme og rød peberfrugt

Blåskimmel og oliven på julesalat

Laksekugler

Blinis med røgeost, frisk dild og ørredrogn

Rejeragout med hjemmelavet knækbrød

Svinemørbrad med hvidløgspure på bund af grov flutes

Andebryst med honningstegt æble

Spyd med mozzarellakugler, parmaskinke og tomater

Ovnbagte provencetomater med flagesalt

Ostefyldte svampe med friske krydderurter

Pris pr. person ved minimum 25 personer:

8 tapas: Kr. 300,- pr. pers. 10 tapas: Kr. 340,- 12 tapas: Kr. 380,-

Dessert:

Citronfromage med flødeskum og kys

Hjemmelavet lagkage a la Dorthe

Rabarbertrifli med crunch af makroner, havregryn og mandler

Ostefad med kiks, saltede mandler, honningmarinerede nødder, druer og grønt

Magic chocolatecake med havtornsbet og bær

Appelsinsalat vendt i Cointreau og makroner. Hertil råcreme.

Islagkage a la Tor med friske bær og chokolade. Hertil frugtsauce

Natmad:

Hottere med "hele svineriet"

Tærter med cremefraiche og salat

Div. supper m. flutes

Æggekage m. bacon, tomat og purløg. Hertil rugbrød og smør

3-4 slags pålæg med hjemmebagte boller og div. tilbehør

Alle selskaber er inkl. duge, servietter, lys og blomster samt 2 x 1 time til planlægningsmøde.

Tidsrummet for aftenarrangement er kl. 18:00 – 24:00, men kan udvides.

Herefter påregnes kr. 1500,- pr. påbegyndt time.

Ønskes et længerevarende arrangement, skal dette aftales i forvejen.

Ved behov for overnatning i forbindelse med selskab, tilbyder vi 10% rabat.

Selskabspakker

Pakke nr. 1:

Velkomstdrink

3-retters selskabsmenu

Øl, vand og vin ad libitum under hele arrangementet

Kaffe

6 timers arrangement

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 845,-

Pakke nr. 2:

Velkomstdrink

3-retters selskabsmenu

Øl, vand og vin ad libitum under hele arrangementet

Kaffe og cookies

Natmad

7 timers arrangement

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 995,-

Pakke nr. 3:

Velkomstdrink og snack

3-retters selskabsmenu

Øl, vand og vin ad libitum under hele arrangementet

Kaffe og lagkage

Natmad

8 timers arrangement

Pris pr. person ved minimum 25 personer: Kr. 1295,-

Alle selskaber er inkl. duge, servietter, lys og blomster samt 2 x 1 time til planlægningsmøde.

Tidsrummet for alle pakker kan udvides.

Tillæg kr. 1500,- pr. påbegyndt time ekskl. drikkevarer – øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug.

Ønskes et længerevarende arrangement, skal dette aftales i forvejen.

Ved behov for overnatning i forbindelse med selskab, tilbyder vi 10% rabat.

Mindehøjtidelighed og kaffearrangementer

(max. 3 timer)

Pakke 1:

Kaffe og te

Hjemmelavede boller med smør

Hjemmelavet cookies

Pris pr. person: Kr. 115,-

Pakke 2:

Kaffe/te

Boller med ost og pålæg

Kringlekage eller lagkage

Pris pr. person: Kr. 135,-

Pakke 3:

Kaffe/te

Boller med smør

Kringlekage og lagkage

Pris pr. person: Kr. 145,-

Pakke 4:

Kaffe/te

Boller med ost og pålæg

Kringlekage og lagkage

Pris pr. person: Kr. 160,-

Pakke 5:

Kaffe/te

Smørrebrød

Kringlekage eller lagkage

Pris pr. person: Kr. 95,- + 35,- pr. stk. smørrebrød

Pakke 6:

Kaffe/te

Smørrebrød

Kringlekage og lagkage

Pris pr. person: Kr. 120,- + 35,- pr. stk. smørrebrød

Smørrebrød

Pr. stk.:

Kr. 35,-

Antal smørrebrød skal forudbestilles

Ved tilkøb af andre drikkevarer, se venligst prislisen på næste side

Drikkevarer

Velkomstdrink	Kr. 45,-
1 fl. vin - rød, hvid, rosé	Kr. 205,-/275,-
Øl	Kr. 35,-
Sodavand	Kr. 25,-
Baileys, Portvin, Sherry mm. - 2 cl	Kr. 40,-
Cognac, Rom og Whisky - 2 cl	Kr. 55,-
Snaps/Bjesk - 2 cl	Kr. 30,-/35
Div. cider m. alkohol	Kr. 35,-
Drinks – 2 cl. incl. sodavand mm.	Kr. 65,-