



Kent's Madhus

Sulsted Kro

Holtevej 10 · 9381 Sulsted

Telefon 23 46 02 62

kentstoltenborg@gmail.com

www.kentsmadhus.dk



Selskabsmenu forslag.

Fest til fast pris 1.

Velkomstdrink: Traditionel Kir

Forret: Tarteletter med høns i asparges garneret med tomat persille og bacon.

Hovedret: Svinekam stegt som vildt, serveret med sauterede bønner, stegte druer og champignons, brunede kartofler, hvide kartofler, flødevildtsauce waldorfsalat og tyttebær.

Dessert: Rubinsteinkage med hård nougat og vandbakkelse i chokolade..

Kaffe med småkager

Drikke: Vin, øl, sodavand ad libitum under middagen

Natmad: Klar suppe med boller og flutes

Pr. couvert Kr. 481,00

Fri bar med øl vand vin efter middagen til kl. 01.00 kr. (7 timer fra velkomstdrink) Pr. couvert 89.00

Fest til fast pris 2.

Velkomstdrink: Fransk mousserende med fersken sirup

Forret: Laks Florentine anrettet på sauteret spinat maskeret med sauce mornay garneret med hummerhale samt butterdejsstang.

Hovedret: Rosastegt kalveryg serveret med ratatouille, stegte svampe, indbagte løg, pommes Anna samt morkelsauce.

Dessert: Chokoladekage med chokoladetrøffel serveret med frugtkompot og orangeparfait og mandelkiks.

Kaffe med kransekagekonfekt

Drikke: Vin, øl, sodavand ad libitum under middagen

Natmad: Pølsebord med 6 slags pålæg med tilbehør samt brød og smør.

Pr. couvert Kr. 598,00

Fri bar med øl vand vin efter middagen til kl. 01.00 kr. (7 timer fra velkomstdrink) Pr. couvert 89.00



Fest til fast pris 3. BRYLLUPSFESTEN

Reception / ankomst:

Buffet med kaffe the, øl, sodavand, skåret frugt samt små trekantsandwich.

Velkomstdrink: Fransk mousserende med hyldeblomst

Forret: Farseret rødtunge serveret i hummersauce med fennikel, hummerhale og butterdej

Hovedret: Helstegt oksemørbrad serveret med bagte tomater, smørsauteret sæson grønt med ost og persille, blomkålsgratin, stegte svampe og Madagaskarflødepebersauce samt små nye kartofler i smør, vineddike, timian og hvidløg

Dessert: Kanel / orange fragilite med passionssirup, jordbær i chokolade, vanilleparfait og passionssorbet.

Kaffe med kransekagekonfekt

Drikke: Vin, øl, sodavand ad libitum under middagen

Natmad: Pølsebord med 6 slags pålæg med tilbehør samt brød og smør.

Pr. couvert Kr. 750,00

Fri bar med øl, vand og vin efter middagen til kl. 02.00 kr. (11 timer fra ankomst) + pr. couvert 135.00

(Menuerne kan tilrettes efter ønske)



Supper:

(Serveret med godt koldhævet brød)

Klar hønsesuppe med kød og melboller	Kr. 57,00
Aspargessuppe aspargessnitter og kødboller	Kr. 57,00
Flødelegeret blomkålssuppe med kødboller	Kr. 57,00
Indisk karrysuppe med hønsesuppe, ris og spansk peber	Kr. 66,00
Legeret oksehalesuppe	Kr. 69,00

Forretter:

Rejecocktail	Kr. 70,00
Røget laks anrettet på tallerken med plukket salat balsamico m.m samt flødestuvet spinat	Kr. 74,00
Dampet og stegt rødspættefilet med rejer, muslinger, Hollandaisesauce, butterdej....	Kr. 81,00
Havkatterine serveret med rejer, avocadocreme, salat, lime,gratineret timianbrød....	Kr. 79,00
Pocheret laks Florentine på spinat maskeret med mornay sauce garneret med jomfruhummer og butterdejsstang	Kr. 89,00
Tarteletter med høns i asparges toppet med tomat, persille	Kr. 57,00
Westphaler Skinke med salat asparges, balsamico, gratineret timianbrød m.m.....	Kr. 70,00
Sennepsfløde marineret unghanebryst på salat med tranebær, lime, bacon, bruschetta brød med tomat, løg, ost, chili	Kr. 75,00
Kyllingeterrine ombundet med serano skinke med midte af bacon og forårsløg anrettet og salat, tranebær, lime, persilleolie og purløgscreme, samt timianbrød	Kr. 75,00



Hovedretter svinekød:

- Svinekam stegt som vildt serveret med sauterede bønner, ristede champignons og druer, sukkerbrunede kartofler, vildmosekartofler, flødevildtsauce, waldorfsalat, tyttebær. . Kr. 117,00
- Svinekam med sprød svær serveret med rødkål, svesker, sukkerbrunede kartofler, 1/2 æble med gele, vildmosekartofler, flæskestegssauce..... Kr.117,00
- Glaseret hamburgerryg med grøntsager og smørsauterede persillekartofler samt hvidvinsflødesauce Kr.115,00
- Wienerschnitzel med franske ærter, pommes saute, flødeskysauce samt wienerdreng Kr. 118,00

Hovedretter kalvekød:

- Kalvesteg / kalvefilet stegt som vildt serveret med sauterede bønner, ristede champignons og druer, sukkerbrunede kartofler, indbagte løgringe, vildmosekartofler, flødevildtsauce, waldorfsalat, tyttebær. Kr. 129,00/159,00
- Vinbondens kalvefilet serveret med farseret tomat, stegt spinat, løgkompot med spansk peber og chili, indbagte løgringe, små vildmosekartofler i vineddike m.m. samt hvidvinsauce. Kr. 159,00
- Rosastegt kalveryg serveret med ratatouille, stegte svampe, indbagt løg, pommes Anna samt morkelsauce. Kr. 159,00
- Kalvemørbrad stegt med timian og hvidløg serveret med små glaserede gulerødder, blomkål polonaise, stegte svampe og pommes Anna samt kraftig Madeirasauce. ... Kr. 220,00

Hovedretter fjerkræ:

- Andesteg serveret med rødkål, svesker, sukkerbrunede kartofler, 1/2 æble med gele, vildmosekartofler, chips, asier andeflødesauce Kr. 142,00
- Sprængt and med årstidens friske grøntsager, små persillekartofler, flødepeberrod, sursød peberrodssauce, syltede tyttebær Kr. 142,00

Hovedretter oksekød:

- Gammeldags oksesteg med sauterede bønner, glaserede løg, gulerødder i smør og persille, persillekartofler, flødeoksestegssauce, asier og tyttebær Kr. 129,00
- Sprængt braiseret oksespidsbryst med slikporre, blomkål, glaserede gulerødder, persillekartofler, indbagt løg, sursød flødepeberrodssauce og solbærsyltetøj, asier .. Kr. 135,00
- Oksetyndsteg med smørsauterede årstidens grønt, hvidløgssristede champignons, løg i orlydej, flødekartofler og pebersauce Kr. 148,00
- Oksehøjrebsfilet London House - serveret med hvidløgssstegte champignons, stegt broccoli, griltomat, indbagte løgringe, bagt kartoffel med persillesmør, salat og flutes samt bearnaisesauce Kr. 169,00
- Beef Wellington, oksemørbrad smurt med svampepure og soufflefars, indbagt i buttedejer serveret med pommes-Anna, kraftfuld rødvinsglace og sæsonens tilbehør. Kr. 225,00

Hovedretter Vildt og lam:

- Krondyrryg med braiseret fennikel, ristede druer, nødder og svampe, bagte rødbeder og æble med honning og balsamico, jordskokkechips, Pommes røsti, og morkelsauce samt waldorfsalat Kr. 225,00
- Lammekølle stegt med timian, hvidløg og citron hertil ratatouille, stegte svampe, jordskokkechips, hvidløgssbruschetta, små vildmose kartofler i smør og persille, I ammesky Kr. 149,00

Desserter:

Rubinsteinerkage på makron serveret med vandbakkelser i chokolade og knust karamel	Kr. 64,00
Karamelrand med syltede pærer og karamelsauce med Kahlua.....	Kr. 67,00
Gammeldags citronfromage med flødeskum og sukkerristede mandler.....	Kr. 59,00
Bagt mandelrand med likør marinerede frugter og mandeliscreme	Kr. 79,00
Frugttærte med vaniljecreme.....	Kr. 76,00
Pistacieisrand med nødder og chokolade og ristede mandler, hertil marineret frugt ..	Kr. 76,00
Islagkage efter gæstens valg.....	Kr. 68,00
Jordbær Romanoff serveret i glas med vaniljecreme og ristede mandler (sæson afhængig)	Kr. 75,00
Omelet en surprise kirsebæris med chokolade og mandler på bund med frugt og likør indbagt i marengs	Kr. 82,00
Siciliansk citronkage overtrukket med cremefraiche med appelsin og vanilje pyntet med mandelkiks og hindbær samt pistacienødder anrettet på tallerken med vaniljeparfait og frugtkompot.....	Kr. 86,00
Chokoladekage med chokoladetrøffel serveret med frugtkompot og orange parfait og mandelkiks.	Kr. 79,00
Bagt mandelbund med rabarberskum toppet med sæsonens bær og nødder i karamel samt citronsorbet i sprød kurv.	Kr. 79,00

Natmad:

Klar suppe med boller	Kr. 55,00
Aspargesuppe med asparges og kødboller	Kr. 55,00
Indisk karrysuppe med hønsekød ris og spansk peber	Kr. 60,00
Fransk løgsuppe med ostebrød.....	Kr. 55,00
Biksemad med bearnaise, rødbeder og rugbrød	Kr. 75,00
Tarteletter med høns i asparges	Kr. 58,00
Frikadeller med kartoffelsalat.....	Kr. 65,00
Pølsebord med 6 slags pålæg med tilbehør samt brød og smør.....	Kr. 87,00
Byg selv hotdogs med diverse tilbehør	Kr. 62,00

Alle nævnte retter kan naturligvis indgå i et fastpris arrangement og vi står naturligvis klar til at hjælpe jer med sammensætning o.s.v. samt pris for totalarrangementet.

Diverse:

Kaffe.....	Kr. 32,00
Småkager.....	Kr. 17,00
Kransekagekonfekt	Kr. 25,00
Øl	Kr. 32,00
Sodavand	Kr. 29,00
Velkomstdrink	Kr. 35,00
Husets vin (rød- / hvidvin)	Kr. 229,00
(glas vin kr. 38,00)	
Glas dessertvin	Kr. 39,00
Cognac / Likør	Kr. 32,00

Frokost- og aftenbuffet

1. Stegt sild og kryddersild med karrysalat, røget laks med sennepsdressing, glaseret skinke med salat, hønsesalat med croissant, ost og frugt, brød og smør Kr. 165,00
2. Røget Laks med røræg, tunfarserede 1/2 æg, rejesalat i glas hertil croissants, lufttørret skinke med melon, 2 slags ost druer og vandmelon, lunt: pandestegt rødspættefilet med citron og remoulade, mørbradbøf i champignon a la creme, brød og smør Kr. 186,00
3. Pølsebord med 6 slags pålæg, 2 slags ost, lune frikadeller med kartoffelsalat Brød og smør Kr. 138,00
4. Lakserøget sild med røræg og purløg, gravad laks med sennepssauce, rejer med citronmayo, hønsesalat med croissants, roastbeef med kartoffelsalat, ost, små glas med triflis. Lunt: pandestegt fiskefilet med citron og remoulade, mørbradbøf med champignon a la creme, brød og smør Kr. 220,00
- 5, Varmrøget laks med peberrodscreme, bagt torskefilet med rejer og urtemayo, rosastegt andebryst på salat med aspargesvinaigrette parmesan og tranebær samt bacon, lun kalveculotte med stegte kartofler, bagte rodfrugter og kalvesky, stegt svinekam med sprød svær hertil rødkålssalat, glas med appelsinmousse med Cointreau, chokoladecake med Sarah Bernard creme og valnødder 2 slags ost og frugt hertil brød og smør Kr. 295,00

Brunch buffet

Brunchbuffet ved over 20 personer. (velegnet til barnedåb arrangementer)

Røget laks med røræg, lufttørret skinke med melon og balsamico, hønsesalat med croissant, Italiensk salami med syltet grillet artiskok og peberrod, græsk yogurt med hindbærkompot og mandel kiks, ost, vandmelon, lun leverpostej med bacon og champignons, ristet chorizo pølse med stegte kartofler og hvidløgs mayo.

Brød og smør.

Kaffe og the appelsinjuice under spisningen Kr. 195,00
(medbragt kage pr. kuvert kr. 15,00)



Carvery buffet

Kan arrangeres om som grillbuffet ud af huset.

- Forret: Havkatterrine serveret med rejer i avocadocreme, salat, lime, timianbrød.
Buffet: Stegt kalvculotte, stegt lammekølle, svinekam med sprøde svær, hertil stegte kartofler, flødekartofler, urter bagt med honning og balsamico, bagte løg 3 slags salater, bearnaise, lammesky, flæsketegssauce, samt diverse brød
Dessert: Mazarinkage med chokolade og valnødder cremefraiche tilsmagt med vanilje

Pr. couvert Kr. 325,00

Italiensk buffet:

- Forret: Røget makrel med bagt tomat og aioli, orangemarineret laks med kaperscreme, Carpaccio med Parmesanost og stegte asparges, Parmaskinke med salat og balsamico, 1/2 tunfarserede æg, rejer vendt med guacamole og citron.
Hovedret: Lammekølle stegt med hvidløg og citron, kalvculotte stegt med timian og rosmarin, Andebryst stegt med honning og hvidløg samt rosmarin, kartofler bagt med oliven og hvidløg, grøntsager i tomat, bruschetta med svampe tomat og ost, spaghetti carbonara, 2 slags salat, samt diverse saucer og brød.
Dessert: 2 slags Italienske oste med diverse, Tiramisu Kage

Pr. couvert Kr. 389,00



Julefrokostbuffet nr. 1

2 slags sild med karrysalat løg og capers, pandestegt rødspættefilet med remoulade og citron, stegt medister og glaseret skinke med grønlangkål og brunede kartofler, sennep og rødbede, ris al a mande med kirsebærsauce.

Brød og smør.

Pr. couvert Kr. 165,00

Julefrokost Buffet nr. 2

Hvide-/ Kryddersild sild med karrysalat , løg og capers, røget laks med peberrodscreme, andesynte med sennepscreme, pandestegt fiskefilet med remoulade og citron, julefrikadeller og medister med vendsysselsk grønlangkål og brunede kartofler, ribbensteg med rødkål, ost og ris a la mande med kirsebærsauce.

Brød og smør.

Pr. couvert Kr. 249,00

Julefrokost Buffet med alt inklusiv nr. 3

Velkomstdrink 18.00

Forret serveret på tallerken:

Kyllingeterrine ombundet med seranoskinke med midte af bacon og forårsløg, anrettet på salat, tranebær, lime, persilleolie og purløgscreme, samt timianbrød

BUFFET: Koldt: Lakserøget sild med røræg, marinerede sild med karrysalat, stegt sild i lage, varmrøget laks med aspargesvinaigrette, rejer med citron mayonnaise, croissanter, tunfarseret æg, andesynte med sød sennep pickles, salater, ostebræt, ris a al mande i glas toppet med kirsebærsauce og bagt mandelkiks.

Lunt: Pandestegt fiskefilet med citron og remoulade, julefrikadeller og stegt medister med krøstekål, sprængt oksespidsbryst og rosenkål i sursød flødepeberrodssauce, grøn kål, brunede kartofler, rødkål, flødekartofler.

FRA SKÆREBRÆT: Flæsketeg, glaseret juleskinke, kalveryg med tilhørende saucer.

Brød og smør, kaffe og småkager.

Fri øl, vand og vin til kl 01.30

NATMAD: Klar suppe med boller kl 01.00.

Pr. couvert Kr. 675,00

Kaffebord:

Kaffe / the med 1/2 bolle med smør, kringle, lagkage	Kr. 93,00
Smørrebrød uspecificeret højtbelagt	Kr. 45,00
Snitter uspecificeret.....	Kr. 26,00
Rullepølse eller ost på franskbrød	Kr. 29,00

DAGKURSER!

Indholdende:

Morgenmad med kaffe/the juice

Frokostbuffet indholdende- 5 kolde og 2 varme retter samt salat og godt brød

Eftermiddagskage

Isvand, frugt, samt kaffe og the hele dagen.

Pris for ovenstående - pr. person kr. 398,00



Er der specielle ønsker til indholdet, så finder vi også en løsning på det.

Venlig hilsen Kent Stoltenborg