



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Forretter

- | | |
|--|--------|
| *Tartelet med høns i aspargesstuvning | 40,-kr |
| *Tartelet med høns i aspargesstuvning 2 stk | 70,-kr |
| *Tunmousse på salatbund og toppet med rejer
pyntet med citron. Hertil dressing, brød og smør | 70,-kr |
| *Hønsesalat på ananasring lagt på salatbund pyntet
med rød peber, karse og stegt bacon, brød og smør | 65,-kr |
| *Spinatroulade m/pikant laksefyld på salatbund toppet
med rejer og pyntet med citron. Hertil brød og smør | 85,-kr |
| *Rejecocktail i glas med asparges og dressing
hertil brød og smør | 85,-kr |
| *Laksemousse på salatbund pyntet med rejespyd og
citron. Hertil dressing, brød og smør | 75,-kr |
| *Cremet broccolisuppe med kammuslinger pyntet
med dild. Hertil hjemmelavet flutes | 70,-kr |
| *Gourmet forret med rimmet laks med dildmayo
Fennikel crudeti, peberrodscreme, brød og smør | 99,-kr |
- *Min. 10 kuverter
*Ud af huset minus 10%



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Hovedretter

- *Helstegt svinekam med rødkål, brunede og hvide kartofler
asier, franske kartofler samt skysauce* **170,-kr**
- *Nakkesteg som vildt med waldorfsalat, hvide og franske
kartofler, gulerødder, asier, tyttebær samt vildtsauce* **170,-kr**
- *Kalvesteg som vildt med waldorfsalat i fuglereder, hvide og
brunede kartofler, gulerødder, bønner, asier, tyttebær
samt vildtsauce* **185,-kr**
- *Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, kartofler
gulerødder, bønner, asier, tyttebær samt skysauce* **155,-kr**
- *Indbagt svinemørbrad med serranoskinke, bagt tomat med
pesto, flødekartofler og blandet salat* **125,-kr**
- *Rosa stegt kalvefilet af Gastro kalv med grønsags sautes
krydderet kartoffelbåde, skysauce og blandet salat* **185,-kr**
- *Rosa stegt kalvefilet af Gastro kalv med honningbagte
gulerødder, ristet champignon, bønner, petit kartofler
skysauce, grønsalat med dressing* **205,-kr**

**Min. 10 kuverter*

**Ud af huset minus 10%*



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Desserter

- | | |
|---|---------------|
| <i>*Flødebudding med frugtsauce</i> | 55,-kr |
| <i>*Citronfromage pyntet med flødeskum og citronmelisse</i> | 55,-kr |
| <i>*Panna Cotta i glas med jordbær kompot</i> | 50,-kr |
| <i>*Hjemmelavet is med blød nougat pyntet med flødeskum
ristede mandelsplitter samt frugt</i> | 45,-kr |
| <i>*Hjemmelavet Brownies med rørt softice samt
hindbær coulis</i> | 60,-kr |
| <i>*Hjemmelavet is med chokolade på nøddebund
pyntet med flødeskum og frugt</i> | 65,kr |
| <i>*Crepes (pandekager) med appelsinsauce og
kugler af vanilje is</i> | 60,-kr |
| <i>*Dessert tallerken: Nøddefragilite ,jordbærmousse
og to kugler is</i> | 95,-kr |
| <i>*Min.10 kuverter</i> | |
| <i>*Ud af huset minus 10%</i> | |

Kaffe & The

- | | |
|---|---------------|
| <i>*Kaffe/the</i> | 27,-kr |
| <i>*Hjemmelavet småkager (3 slags) og chokolade</i> | 29,-kr |



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Buffet

- *Hvidløgs marinerede svinekam*
 - *Rosa stegt kalvefilet af Gastro kalv*
 - *Blandet grøn salat med feta*
 - *Pastasalat med bacon*
 - *Flødekartofler med revet ost*
 - *Petit kartofler med timian*
 - *Skysauce*
 - *Skær selv brød og smør*
- 215,-kr**

Stor buffet

- *Indbagt svinemørbrad med serrano skinke*
 - *Rosa stegt kalvefilet af Gastro kalv*
 - *Fyldt kyllingbryst med bacon*
 - *Broccolisalat*
 - *Pastasalat*
 - *Blandet salat med feta*
 - *Kartoffeltåne med blå birkes og sesam frø*
 - *Petit kartofler med timian*
 - *Kartoffelkage med chili*
 - *Skysauce, skær selv brød og smør*
- 240,-kr**



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Natmad

*Hjemmelavet boller og rugbrød med 2 slags oste, 2 slags pålæg og lun leverpostej inklu kaffe/te	80,-kr
*Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød	70,-kr
*Æggekage med bacon, purløg, tomat og rugbrød	70,-kr
*Røde pølser med tilbehør	75,-kr
*Hjemmelavet pizza med salat	65,-kr
*Lune tærter med salat	65,-kr
*Sandwich med forskelligt fyld	55,-kr
*Klar suppe med kød og melboller, urter og brød	65,-kr
*Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og brød	70,-kr

*Mim. 10 kuverter

*Ud af huset minus 10%



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Halaftensarrangement 499,-kr

Menuforslag

Forret:

*Spinatroulade med pikant laksefyld.
Hjemmelavet dressing samt brød.*

Hovedret:

*Helstegt nakkefilet.
Ovnbagte gulerødder og skalotteløg.
Petitkartofler m. timian og paprikasauce.
Spidskålssalat m. æbler og nødder.*

Dessert:

Citronfromage pyntet m. flødeskum og citronmelise.

Kaffe:

Kaffe/te samt hjemmebagte småkager.

Natmad:

Sandwich med forskelligt fyld

*Husets vine, øl samt sodavand er inklusiv i prisen.
Festen afholdes i vores smukke lokaler, varighed 7 timer.
Vi klarer opdækning, servering samt oprydning*



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Helaftensarrangement 555,-kr

Menuforslag

Forret:

Røget laks på salatbund.

Hertil en tartelet m. stuvede spinat.

Hovedret:

Oksesteg m. smørvendte gulerødder m. timian.

Rabarberkompot og agurke/tomat salat.

Petit kartofler m. urter og skysauce.

Dessert:

Jordbærfromage i glas.

Pyntet med flødeskum og friske jordbær.

Kaffe:

Kaffe/te samt hjemmebakte småkager.

Natmad

Kyllingesandwich med bacon og karrydressing

Husets vine, øl samt sodavand er inklusiv i prisen

Festen afholdes i vores smukke lokaler



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Barnedåb menu 1

Gældende fra 1/10-2020(Der tages forbehold for prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Forret: Tarteletter m/ høns i asparges **60,-kr**

Buffet: Rosastegt kalvefilet m/stegte cherrytomater

Champignon og hvidløg

Indbagt kalkunbryst m/pikantost, soltørret

Tomater og basilikum

Kartoffeltårne

Krydderkartofler og paprikasauce

2 salater m/ dressing

Skær selv brød og smør **170,-kr**

Dessert.: Hjemmebagt brownies pyntet med jordbær **60,-kr**



Book Selskab eller Mad ud af huset hos Bente 42509910



Barnedåb menu 2

Gældende fra 1/10-2020(Der tages forbehold for prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Forret: Tunmousse pyntet m/ rejer og laks

hertil dressing og brød

70,-kr

Buffet: Hvidløgsmarineret svinekam m/ timiangulerødder

Kyllingebryst m/ serranoskinke hertil champignonsates

Flødekartofler

Pesto kartofler og skysauce

2 salater m/ dressing

Skær selv brød og smør

160,-kr

Dessert: Husets frugttærte

50,-kr



Book Selskab eller Mad ud af huset hos Bente 42509910



Barnedåb menu 3

Gældende fra 1/10-2020(Der tages forbehold for prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Forret: Spinat roulade toppet med rejer, dressing og brød **85,-kr**

Buffet: Honning marineret skinkesteg

Warps m/ oksekød og skinkefyld

Små frikadeller

Mørbradbøffer i fad

Krydder kartofler

Kold kartoffelsalat

Skysauce

Salatbar med 10 forskellige ting

Dressing og smør

165,-kr

Dessert: Pannacotta m/ frugtkompot

50,-kr



Book Selskab eller Mad ud af huset hos Bente 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Ta'selv Menu 1

- BBQ Kyllingebryst
- Indbagt svinemørbrad m/ serranoskinke
 - Flødekartofler
- Stegte kartoffeltern m/løg & bacon
 - Skysauce
- Edamammebønner m/Feta
 - Brød & smør

Pris pr pers

160,-

Ta'selv menu 2

- Hvidløgsmarineret svinekam
 - Kalvefilet
 - Kyllingespyd
- Kartoffeltårne m/blå birkes & sesam
 - Petit kartofler m/timian
 - Skysauce
- Spidskålssalat m/æbler
 - Brød & smør

Pris pr pers

170,-



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Ta'selv Menu 3

- *Hvidløgsmarineret svinekam*
- *Små hjemmelavede frikadeller (3 stk)*
 - *Mini burger m/bøf*
 - *Kartoffelsalat*
- *Petit kartofler + skysauce*
- *Blandet salat + dressing*
 - *Brød & smør*

Pris pr pers

175,-

Ta'selv Menu 4

- *Glaseret skinke*
 - *Kyllingespyd*
- *Pandekager m/fyld*
- *Mini burger m/bøf*
 - *Flødekartofler*
- *Salater (2 varianter)*

Pris pr pers

195,-



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Gældende fra 1/10-2020(Der tages forbehold for prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Brunch/Frokost Menu 1

- *Amerikanske pandekager m/sirup*
 - *Scramble eggs*
- *Lun leverpostej m/bacon & champignon*
 - *3 – slags pålæg på fade*
 - *Hønsesalat m/bacon*
 - *Steg med rødkål*
- *Røget laks m/asparges & røræg*
 - *Ostefad m/2 slags oste*
 - *Mini Wienerbrød*
 - *Kaffe/The/Juice*

Som afslutning serveres lagkage og småkager

Pris pr pers

245,-



Book Selskab eller Mad ud af huset hos Bente 42509910



Gældende fra 1/10-2020(Der tages forbehold for prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Brunch/Frokost Menu 2

- *Scramble eggs*
- *Brunch pølser*
- *Tarteletter m/hønsekød*
- *Små hjemmelavede frikadeller & kartoffelsalat*
- *Fiskefileter m/remoulade*
- *Varmrøget laks/peberlaks m/hvidvinssirup*
- *Hvidløgsmarineret svinekam & flødekartofler*
- *Blandet salat m/dressing*
- *Kaffe/the/juice*

Som afslutning serværes pæretærte m/flødeskum & småkager

Pris pr person

260,-



Book Selskab eller Mad ud af huset hos Bente 42509910



Gældende fra 1/10-2020(Der tages forbehold for prisændringer ifht gældende råvarepriser)

Brunch Menu

- Amerikanske pandekager m/sirup
 - Scramble eggs
- Lun leverpostej m/bacon & champignon
 - 3 slags pålæg på fad
 - Ostefad 3 slags
- Marmelade/Nutella/Honning samt smør

Pris pr pers
215,-

Tilkøb:

- Marineret sild m/karrysalat **30,-**
- Tartelet m/høns & asparges **35,-**
- Hjemmelavet frikadeller m/rødkål **25,-**
 - Tærter m/salat **30,-**
- Røget laks m/aggestand & asparges **35,-**



Selskab eller Mad ud af huset hos Bente 42509910



FROKOST MENU

Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Røget laks på salatbund m/ peberrodscreme

Dampet fisk m/bacon og saltet agurk

Bresaula på sprød rouccula, syltet rødløg og parmesanflager

Tørret skinke m/melon, rødbedespire og pesto

Fad m/forskellige pølser og pate

Mini tærte m/oksekød og danablue

Krydder frikadeller

Rød pesto pastasalat

Lille ostepanretning m/ druer og peber

Brød og smør

*Pris pr couvert **205,-kr***



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



FROKOST MENU 2

Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

- *Gravad laks m/senneps dressing*
- *Hellefisk m/æggestand og asparges*
- *Maskeret blomkål m/rejer & æg*
- *Mørbradbøf m/champignon & løg*
 - *Kyllingebryst m/bacon*
 - *Vandmelonsalat m/feta*
 - *Frugt salat*
 - *Brød & smør*

Pris pr couvert **205,-kr**



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

- *Røget Laks på salatbund m/æggestand & grønne asparges*
- *Bresaola på salatbund m/syltede rødløg & parmesanflager*
 - *Tortillias m/rejecreme*
- *Serranoskinke m/melon, grøn pesto & rødbedespirer*
 - *Fad m/pølse & paté, pest, oliven & tomat salsa*
 - *Små oksekødstærter m/pestosalat*
 - *Små Krydderfrikadeller m/kartoffelspyd*
 - *Ostefad m/druer & saltmandler*
 - *Brød & smør*
 - *Brownie pyntet med bær*

240,-



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Mindesammenkomst

- *Snitter, 2 stk hjemmelavet kringle eller lagkage*
125,-
- *2 stk Halve boller m/pålæg, hjemmelavet kringle eller lagkage*
110,-
- *Hjemmebagt kringle eller lagkage & småkager*
110,-

Til ovenstående serveres Kaffe & The

Øl & Sodavand kan tilkøbes til husets priser

Vi dækker pænt op og sørger for servering i vores lokaler



Book hos Bente på 42509910



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser).

Smørrebrød

	Ud/Her
- <i>Luksus Håndmadder</i>	<i>25/28,-</i>
- <i>Luksus Smørrebrød</i>	<i>32/35,-</i>
- <i>Stjernesud</i>	<i>90/100,-</i>
- <i>1 stk. Franskbrød m/ost</i>	<i>35/40,-</i>
- <i>1 stk. Franskbrød m/Rullepølse</i>	<i>35/40,-</i>
- <i>Trekant Sandwich</i>	<i>30/35,-</i>
- <i>Sandwich m/mørkt landstykke</i>	<i>45/50,-</i>
- <i>Franskbrød m/rejer,citron,tomat,& agurk</i>	<i>50/60,-</i>
- <i>Franskbrød m/laks,aspargs,karse & tomat</i>	<i>50/60,-</i>



***Hvis selskabslokalerne benyttes, dækkes pænt op og vi sørger for at servicen er i top
Book hos Bente på tlf 42509910***



Julefrokost 2020

Julemenu ud af huset – Klar til servering

- *Marineret sild m/ Karrysalat*
- *Pandestegt rødspætte m/remoulade & citronskiver*
- *Lun leverpostej m/champignon og bacon*
- *Tartelet m/hønsekød i asparges*
- *Lun kamsteg m/rødkål & sprød sværd*
- *Hamburgerryg m/grønlangkål eller skinke, grønkålssalat & brunede kartofler*
- *Risalamande m/Kirsebærsauce*
- *Brød & smør*

Pris pr pers.

195,-

Min.10 kuverter

Hvis man bestiller 20 kuverter medfølger en kasse øl til festen



Priser gældende fra 1/10-2020 – (vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende Råvarepriser).

- Husets rødvin Cruz de Piedra pr.flaske **150,-**
- Husets Hvidvin Cruz de Piedra pr.flaske **150,-**
- Ta'selv Fædøl Hancock/Høker el. Black **75,-**
- Velkomstdrink spumante pr.glas **25,-**
 - Flaske øl Hancock el. Black **25,-**
 - Tuborg Pilsner **25,-**
 - Hancock Sports cola **25,-**
 - Hancock Sodavand **18,-**
 - Royal Unibrew Sodavand 0.33cl **18,-**
 - Most & Juice **20,-**
 - Cocio Drik **20,-**
 - Flaskevand **12.50,-**
 - Snaps 2 cl **25,-**
 - Portvin i likørglas **25,-**
 - Portvin Flaske Tawny **300,-**
- Spiritus, Cognac eller bailey pr.flaske **350,-**

- Propafgift på vin og portven **80,-**

- Propafgift på spiritus **150,-**

- Min 10 kuverter



Book selskaber hos Bente tlf 42509910



Generelle Betingelser

- Alle priser er inkl. Moms
- Alle priser er gældende fra **01-10-2020**
- Vi forbeholder os retten til prisændringer ifht gældende råvarepriser
- Ønskes borde tillægges **12** kr pr person
- Hvis du vælger at benytte vores lokaler, er opdækning og servering med i prisen. vi dækker pænt op og sørger for blomst i høj vase samt levende lys på bordene.
- Hvis der ønskes borddekorationer, kan disse selv medbringes. Kunden sørger selv for levering samt betaling af disse.
- Hvis du afholder festen hos os, kan børn og andre legebørn frit benytte idrætshallen, hvis denne er ledig.
NB! Det er IKKE tilladt at benytte fodtøj på halgulvet
Redskaber & Madrasser som tilhører hallens foreninger må ikke benyttes, der må bruges bolde samt badminton udstyr.
- Det er muligt at selv medbringe vin og spiritus, dertil opkræves propafgift på henholdsvis
100/150,-
Det er ikke tilladt selv at medbringe øl & sodavand
- Min. 10 kuverter
- Hvis du booker festen hos os, sender vi en booking aftaler til dig efterfølgende.
Lille sal **875,-**
Stor sal **1500,-**
Når beløbet er betalt, er den endelige bookingaftale bekræftet, beløbet tilbagebetales ikke ved afbestilling.
- Det er kundens eget ansvar at selv kontakte Glyngøre Hallens køkkenleder senest 10 dage inden engagementet afholdes for at få detaljer på plads.

