

☎ 9822 1268

Fest til fast pris

Sammensæt selv Deres menu til arrangementet på Café Bondestuen. Vælg en forret, en hovedret & en dessert. Skal bestilles 1 uge før. (minimum. 10 personer) Menuerne er forslag, hvis man har andre ønsker, imødekommer vi også dem.

Pris pr. person med ad libitum i 5 timer kr. 525,- (børn u/12år kr. 385,-)

Pris pr. person med ad libitum i 7 timer kr. 625,- (børn u/12år kr. 485,-)

Velkomstdrink:

- Sammensat af hvidvin, hyldeblomstsaft & lemonsodavand. Alkoholfri til børn.

Forretter:

- Butterdejsskal med plukket kyllingekød i cremet aspargessauce pyntet med agurk & cherrytomat.
- Rejecocktail anrettet i glas med store grønlandske rejer, asparges, salat, hjemmelavet skaldyrs dressing & pynt.
- Fisketallerken med hvidvinsdampet hvidfisk, marineret grønlandske rejer & koldrøget laks serveret med salat, citron, hjemmelavet skaldyrs dressing & pynt.
- Hønsesalat i cremefraichedressing anrettet på frisk salat med sødeananas, sprødstegt bacon & pynt.

Forretter serveres på tallerken med friskbagt brød & smør.

Hvidvin:

Der skænkes ad libitum af husets hvidvin, før, under & efter forretten.

Hovedretter:

- Gammeldags oksesteg serveret med kogte grøntsager, glaseret perleløg, asier, tyttebær & hjemmelavet waldorfsalat hertil kogte kartofler & skysovs.
- Flæskesteg med sprød svær, serveret med franske, brunede & kogte kartofler, hertil asier, rødkål & bondestuens flæskestegssovs.
- Svinekam stegt som vildt, serveret med bønnesautér, asier, tyttebær & hjemmelavet waldorfsalat hertil kogte kartofler & bondestuens vildtsovs.
- Rosa stegs ungvægfilet, serveret med syltet rødløg, ristet svampe, krydderkartofler & hjemmelavet rødvinssovs.

Hovedretter serveres 2 gange fra fad.

Rødvin:

Der skænkes ad libitum af husets rødvin, før, under & efter hovedretten.

Desserter:

- Hjemmelavet islagkage med chokolade & nødder anrettet med frisk skåret frugt, chokoladesovs, skovbær puré & pynt.
- Kagetallerken med hjemmelavet brownie & hvidchokoladekage anrettet med eksotisk frugt, pynt & vanilje cremefraiche.
- Hjemmelavet gammeldags citronfromage med flødeskum & pynt.
- Bananasplit med vaniljeis, flødeskum, chokoladesovs, ristet nødder & pynt.

Dessertvin:

Der skænkes 1 glas mousserende dessertvin.

Kaffe:

Kaffe & Te samt hjemmelavet kransekagetoppe.

Ønskes der cognac eller likør til kaffen, beregnes der oveni kuvertprisen kr. **39,-** pr. 2cl.

Natmad:

Ønskes der natmad, beregnes der oveni kuvertprisen kr. **75,-** pr. person.

- Klar høsekødsuppe med kød- & melboller, serveret med rustikt brød.
- Pålægssfad med 3 slags pålæg af eget valg med passende tilbehør, serveret med smør & rugbrød eller hjemmelavet boller.
- Kyllingesalat med stegt kyllingebryst anrettet på salat med majs & sprødstegt bacon, serveret med friskbagt brød & hjemmelavet purløgs dressing.
- Røde hotdogs, 2 røde pølser med buffalobrød serveret med ketchup, remoulade, sennep, ristet løg, rå løg & syltet agurker.

Betingelser:

Ved aftale om arrangement, sendes der efterfølgende en ordrebekræftelse samt opkrævning af depositum på kr. **2500,-** for reservation af lokale. Returneres ikke ved afbestilling.

Ved bestilling med ad libitum er der er fri øl, sodavand & vin i 5 eller 7 timer, derudover afregnes der efter forbrug. De 5 eller 7 timer starter ved aftalt tidspunkt for ankomst.

Vælges der natmad serveres denne efter aftale.

Ved valgt arrangement uden drikkevarer ad libitum, er prisen for maden pr. person kr. **395,-** (børn u/12år **255,-**) & drikkevarer afregnes efter forbrug.

Afbestilles arrangementet senere end 6 døgn før afvikling, opkræves godtgørelse på 75 procent af prisen for det samlede arrangement. Ændres antallet senere end 2 døgn før afvikling, opkræves godtgørelse på 100 procent af prisen.

Prisen er inkl. moms, leje af lokale, opdækning, duge, blomster, lys, servietter & servering.

Der skal tages forbehold for evt. prisændringer.