

# Festmiddage

Frisk brød  
fra eget  
bageri

DE DEJLIGSTE  
OMGIVELSER MED  
HAVUDSIGT

En fest er glæde og en oplevelse for livet. Dejlig mad, godt selskab, skønne omgivelser, smilende og kompetent service – og trygheden ved at alt fungerer perfekt. Sådan er det på Nyborg Strand. Du kan være tryk ved, at din fest bliver et glædeligt minde, som kalder smilet frem igen og igen. Hos dig og dine gæster.

## Værd at vide

- Minimum 12 couverter.
- Alle retter er tilberedt af friske kvalitetsråvarer.
- Rene økologiske retter kan tilberedes efter nærmere aftale.
- Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
- Vi sammensætter gerne specielle menuer, f.eks. sæsonretter – helt efter dit ønske.
- Menuforslagene er inklusive festligt pyntede borde med årstidens blomster og lys, når festen holdes på Nyborg Strand.
- Ønsker om specielle blomster og bordpynt imødekommer vi gerne mod eventuel merpris.
- Ønsker om farver på duge og servietter imødekommer vi gerne, ligesom vi er behjælpelige med menubånd og eventuel aftale om musik.
- Piano kan stilles til rådighed uden beregning.
- Minimum 21 dage før arrangementet skal der aftales tidspunkter, menu, bordplan, bordpynt m.m. samt foreløbigt antal deltagere.
- Ring venligst på forhånd til overtjeneren og aftal tid for et møde om dette.
- Senest 3 dage før arrangementet skal endeligt antal deltagere være fastlagt.

Priserne er gældende fra 1. januar 2018.

Alle priser er inklusive moms og betjening.

Ret til ændringer forbeholdes.



## Appetizers/mellemretter

- Sydfynsk gourmetgris, rygeost og grillede løg ..... 45,-
- Lille tatar med chilimayo, syltede løg og sprøde rodfrugter ..... 54,-
- Stegt kammusling med grøn krydderolie..... 59,-
- Lammemørbrad med gulerodspuré og rosmarin glace ..... 69,-
- Bloody Mary med østers og sprødt brød ..... 69,-

## Supper

- Årstidens suppe ..... 88,-  
*August til oktober:* Blomkålscreme med brødcrouton.  
*November til februar:* Jordskokkecreme med hakkede kammuslinger, ristede nødder og persilleolie.  
*Marts til juli:* Aspargessuppe med hjemmelavede hønsekødboller og grønne aspargessnitter.
- Muslingesuppe med urter og mousserende vin..... 90,-
- Hummerbisque med hummer tilsmagt med cognac og sherry ..... 102,-

## Kolde forretter

- Torskerillette med løg, friséesalat og maltjord..... 105,-
- Plukket, varmrøget laks med ristede hasselnødder, grøn mayonnaise og maltjord ..... 109,-
- Helleflynderterriner med broken gel og brødcrumble ..... 125,-

## Varme forretter

- *Maj, juni:* Smørdampede hvide og grønne asparges med fjordrejer (50 gram) og sauce hollandaise på brunet smør..... Dagspris
- Paupiette af sæsonens fladfisk med krydderurtesauce og knuste kartofler med krydderurter og kapers ..... 115,-
- Laksessouffle med spinat, cremet perlehvede og grøn fiskefumet..... 120,-
- Hønsfrikasse med sprød butterdej ..... 128,-
- Klassisk rødtungefilet Walewska med hakket hummerkød og trøffel ..... 159,-

## Ganerenser

- Citronsorbet med skovsyre ..... 48,-
- Lille rucola-æbleshot ..... 30,-



## Stegeretter

- Kotelet med ben (ca. 300 g) af sydfynsk gourmetgris, grov dijonsauce ..... 198,-  
serveres en gang som stk. steg.
- Fynsk kyllingesteg fra Allégården (som mormor lavede det) med  
rabarberkompot, agurkesalat, mormorsalat og kyllingeflødesauce..... 199,-
- Kron dyrkalvekølle, serveret klassisk med varm tyttebær/løgkompot,  
valnøddesalat og kraftig vildtflødesauce ..... 232,-
- Duet af dansk kalv med sauce gastrik..... 259,-
- Langtidsstegt Hereford tykstegsfilet med demi-glace..... 273,-
- Helstegt oksemørbrad med bordelaisesauce..... 285,-

*Til alle stegeretterne serverer vi dagens grøntsag og kartoffel.*

Ønskes årstidens salat tillægges ..... 35,-

Ønskes stort salatbord tillægges ..... 65,- (minimum 25 couverter)

## Carvery buffet med danske klassikere

Klassisk dansk rejcocktail. Pocheret torsk med marstallersovs (sennepssauce), baconcrumble og peberrod Tartelet med hønsefrikassé. Fynsk æggekage med purløg og tomat og letrøget sprødt flæsk. Stegt flæsk med persillesauce. Pandestegt fiskefilet. Hanekylling i skysauce. Dansk kalvetyksteg med persille. Små karbonader med stuvet spidskål. Små kartofler med smør og persille. Flødesauce. Hovedsalat med mormordressing. Rabarberkompot, agurkesalat og syltede rødbeder..... 272,-

## Desserter m.m.

- Baked Alaska med vaniljeis og creme anglaise ..... 89,-
- Månedens desserttallerken med kage, frugt, is/sorbet ..... 89,-
- Lun chokoladefondant med vaniljeis ..... 92,-
- Chokoalliance med skovbærkompot og is ..... 92,-
- Lakridsparfait med bagt ananas, kokosbagværk og toffee..... 95,-
- Ostetallerken med 4 danske oste, hjemmelavet blommechutney og knækbrød..... 97,-

## Natmad

- Hotdog-buffet med røde og brune pølser og klassisk tilbehør ..... 89,-
- Engelsk/indisk stærk Mulligatawny med hønsekød, ris og brød..... 89,-
- Pyt i panne med sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød..... 135,-  
Tilkøb: Spejlæg 15,-
- Dansk charcuteri og oste med bl.a. hjemmelavet pesto, tapenade og pickles.  
Hertil hjemmebakket rugbrød, knækbrød og madbrød..... 114,-

# Festmiddage



Frisk brød  
fra eget  
bageri

**EGET  
KONDITORI OG  
CHOCOLATERIE  
- FORDI DU SKAL  
FORKÆLES**

## Kaffe og kage

- Kaffe, pr. person..... 39,-
- Petit fours, 2 stk..... 31,-
- Småkager, pr. portion..... 15,-
- Kransekagesnitte ..... 31,-
- Tørkager, pr. stk..... 31,-
- Flødekager, pr. stk..... 36,-
- 1/1 lagkage (10 stykker)..... 360,-
- 1/1 kransekage (min. 20 couverter),  
pr. couvert..... 41,-

## Vintilbud

- 1 glas mousserende vin..... 45,-

### Vinforslag:

- Husets "vin ad libitum" inkl. 1 glas dessertvin ..... 270,-
- Fri bar efter husets (maks. 4 timer og efter vin ad libitum)  
(dog senest til kl. 02.00, herefter 30,- pr. person på begyndt ½ time) ..... 125,-

## Nyt fra vores kældermester

- Sammen med vores vinleverandør har vi for hver måned en udvalgt vinmenu.  
Vin ad libitum hvid- og rødvin samt et glas dessertvin (under middagen) kun kr. 318,-  
Forhør nærmere.

## Bryllupskage

- Pr. couvert (min. 30 couverter)
  - Classic/Victoria ..... 65,-
  - Viola ..... 65,-
  - Moderne/Rosa/Summer/Kate/  
Josephine ..... 75,-
  - Mary ..... 90,-
- Overflødhedshorn med fyld af hjemmelavet chokolade  
(min. 30 couverter), pr. couvert ..... 58,-
- Cognac eller likør til kaffen,  
pr. glas fra..... 45,-