


FESTMIDDAGE

HAVUDSIGT FRA FESTLOKALET



Frisk brød
fra eget
bageri

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 couverte.
- 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 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 2019.

Alle priser er inklusive moms og betjening.

Ret til ændringer forbeholdes.



APPETIZERS/MELLEMRETTER

- Sydfynsk gourmetgris, rygeost og grillede løg 45,-
- Sprød skal med hønsekød og svampe vendt i ægte sauce 45,-
- Lille tatar med chilimayo, syltede løg og sprøde rodfrugter..... 54,-
- Stegt kammusling med grøn krydderolie 59,-

FORRETTER

- Consomme Célestine med hønsesoufflefarserede crepes, urter og brød..... 95,-
- Hummersuppe med lakseboller og urter tilsmagt med cognac..... 100,-
- *Maj, juni: Smørdampede hvide og grønne asparges med fjordrejer (50 gram) og sauce Hollandaise på brunet smør* Dagspris
- Svendborgskinke, lufttørret skinke fra Sydfynsk gourmetgris med æggecreme på brunet smør, hertil grønne urter..... 120,-
- Plukket varmrøget laks med grønne urter, syrnede creme og maltjød 110,-
- Tatar af røget tun, koriander, mayo på soja og tabasco..... 115,-
- Walewska af sæsonens fladfisk serveres med hakket hummerkød, trøffel og fiskefumet 140,-
- Lun røget berberiandebryst med puré af sæsonens rodfrugter, ristede svampe vendt i råsylt 120,-

STEGERETTER

- Kyllingesteg som mormor lavede det med smørdampede gulerødder og kyllingesky, rabarberkompot og agurkesalat..... 189,-
Tilkøb til kyllingesteg: Mormorsalat – hovedsalat og frillise vendt i sur-sød flødedressing 20,-
- Kotelet med ben (ca. 300 g) af Sydfynsk gourmetgris, grov dijonsauce, smørsauteret blomkål. Serveres én gang som styksteg 198,-
- Let sprængt unghanebryst, smørdampet kål med citrus og nødder og sauce supreme..... 210,-
- Oksefilet med kraftig rødvinssky på svampe og løg – hertil braseret fennikel 250,-
- Helstegt oksemørbrad, serveres én gang som tournedos med løgkompot og sauce demi glace 285,-

Til alle stegeretterne serverer vi dagens grønsag.

Kartoffel, vælg mellem: Pommes rissollées, pommes Anna, stegte petit kartofler eller persillekartofler.

Ønskes årstidens salat tillægges 35,-

Ønskes stort salatbord tillægges 65,- (minimum 25 couverts)



CARVERY BUFFET MED DANSKE KLASSIKERE (minimum 25 couverter)

Klassisk dansk rejecocktail. Marstallertorsk med sennepssauce, baconcrumble og peberrod. Tartelet med høns i asparges. Stegt flæsk med persillesauce. Pandestegt fiskefilet. Persillestegt hanekylling. Dansk kalvetyksteg stegt som vildt. Små kartofler med smør og persille. Flødesauce. Mormorsalat. Rabarberkompot, agurkesalat, tyttebær og syltede rødbeder325,-

DESSERTER

Æbletærte med creme anglaise og is89,-
 Citronfromage, crumble, broken gel og marengs89,-
 Gateau Marcel med appelsinsorbet92,-
 Ostetallerken med 4 danske oste, hjemmelavet blommechutney og knækbrød97,-

NATMAD

Hotdog-buffet med røde og brune pølser og klassisk tilbehør.....89,-
 Klassisk aspargessuppe.....89,-
 Dansk charcuteri og oste med bl.a. hjemmelavet pesto, tapenade og pickles
 – hertil hjemmebagt rugbrød, knækbrød og madbrød114,-
 Biksemad med sauce Bearnaise, rødbeder og rugbrød135,-
 Tilkøb: Spejlæg.....15,-

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. 328,-
Forhør nærmere.

BRYLLUPSKAGE

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