

Menu til fest & selskab



Menuer, forslag og inspiration
til enhver fest, selskab og reception



Odense Eventyr Golf Center

RESTAURANT

Årstidens Selskabsmenuer

...7 timers selskabs-arrangement, med det hele - til fast pris:

Fastpris 3-retters Selskabsmenu

Velkomstdrink - et glas bobler

Årstidens forret

Årstidens hovedret

Husets hvid- og rødvin ad libitum

Dessert

1 glas dessertvin

Kaffe / The med sødt

1 cognac eller likør

Drikkebuffet efter spisning med øl, vin, sodavand
indtil natmaden er serveret

Natmad

Fast pris pr. person: 785,-

Prisen er inkl. borddækning, servering, samt moms.

*Skulle De have særlige ønsker, står vi naturligvis til rådighed
med hjælp og vejledning.*

*Arrangementet har en varighed på 7 timer, afsluttet senest kl. 02.00.
Ved ekstra tid beregnes der et serveringsgebyr på kr. 1.700,- pr. time.*



Menuforslag

...sammensæt selv efter årstiden og efter ønske:

Selskabsmenu: marts - april - maj

- **Frisk stenbiderrogn** på sprød bund
hertil creme fraiche & rødløg samt tatar af ørredfilet
med økologiske urter
- **Varmrøget torsk** med jordskoksalat, persillepesto
og økologisk brød
- **Unghanebryst** farseret med ramsløg, syltede skalotter,
gulerod i pres med vesterhavssost, stegte små økologiske
kartofler og kraftig sky.
- **Langtidstegt oksefilet** fra Himmerlands kød,
pommes Anna, selleri pure og bagte porre, timiansky
- **Chokoladekage** med bagt pære og myntesirup
med vanilje iscreme
- **Lakrids panna cotta** med æblegele og æble granité
lavet på Fynske økologiske æbler

Selskabsmenu: juni - juli - august

- **Cannelloni** af røget laks med Fynsk rygeostecreme
samt økologiske krydderurter
- **Poulard terrin** af let sprængte poularder rørt med økologiske
krydderurter, hertil sennepscreme og spæde salater
- **Skiver af helstegt kalvefilet** med saute af sommerens
Fynske grøntsager, pommes Anna
samt kalvesky pisket med persille
- **Duet af ung hane og gris** fra Grambogård, farseret mørbrad
og ung hane stegt med timian og æble, serveret med
stegte små økologiske kartofler, grøntsagstimbale,
sommerkål og hønseglace
- **Sommerbær** serveret med vanilje iscreme og rosmarinsirup
- **Chokoladekage** anrettet med symfoni af sommerens frugt
og syltede bær

Natmad:

- Lav-selv hotdogs
- Boller med pålæg
- Bacon- & løgtærte med pesto og salat



Brunch

...til reception, møde eller evt. før et golfarrangement

Brunchmenu

Grove og lyse morgenboller

Rugbrød

Røræg med bacon & brunchpølser

Lun leverpostej med champignon

Røget laks med rygeostcreme

2 slags godt pålæg med tilbehør

Skæreost, Fransk brie og en god blåskimmel

Grøntsagstærte

Marmelader

Små wienerbrød

Pandekager med sirup

Frisk frugt efter sæson

2 slags juice

Kaffe / The. pr. person: 142,-



Alle angivne retter og menuer kan tilpasses efter ønske og er afhængige af årstidens udbud af friske råvarer.

Børneanretninger til under 12 år, serveres til halv pris.



Buffet til frokost og aften

...til reception, møde eller evt. efter et golfarrangement

Frokostbuffet Menu 1.

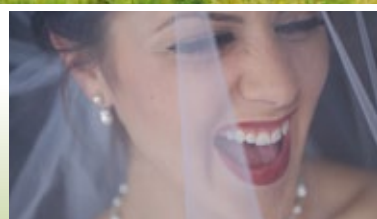
Kold varmrøget laks i brud vendt i æblecreme
og serveret på friske salater
Lune torskedeller rørt med krydderurter
hertil fennikel remoulade
Stegt unghanebryst med langtidsbagte tomater
Skiver af langtidsstegt kalvetyksteg
med ristede champignon og syrlige løg
Årstidens salat
Chokoladekage med mokka-creme
Brød og smør
Kaffe / The. pr. person: 175,-

Frokostbuffet Menu 2.

Varm røget torskeryg anrettet med safran-
mayonnaise og rugbrøds-krisp
Stegt sæsonfisk på urtebund
Lufttørret okseinderlår med pesto og syltede tomater
Øl braiseret gris fra Grambogård med BBQ glasering
Kalv stegt med rosmarin og honning
Flødebagte kartofler med grønt og cheddar
2 slags sæson salater med udgangspunkt
i Fynske grøntsager
Ostebræt med sylt
Chokoladekage med orange
Brød og smør
Kaffe / The. pr. person: 215,-

*Buffeterne kan også tilpasses til aftensservering
- alt efter ønske*





For yderligere information,
musik, underholdning
og specielle ønsker
- kontakt os venligst:



Odense Eventyr Golf Center

RESTAURANT

Falen 227 • DK-5250 Odense SV Tlf. +45 6565 2010 • hesk@ose.dk • www.OEGC.dk