

HOTEL Ansgar

MAD

UD AF HUSET

Menuer til levering ud af huset ved forudbestilling

Vi laver mad til små og store selskaber, buffeter, receptioner og når det skal være ekstra lækkert.

Bestilling

Tlf. 7512 8244 eller på mail info@hotelansgar.dk

Specielle ønsker

Skulle De have specielle ønsker, bedes De kontakte hotellet på tlf. 7512 8244 eller på mail info@hotelansgar.dk

Udbringning

Udbringning af mad i Esbjerg by kr. 100,-
Afhentning af returkasser i Esbjerg by kr. 100,-



SMØRREBRØD OG LUNE RETTER

Minimum 8 kuverter

- Platte med 4 kolde ting + en lun kr. 165,-
- Stjerneskud a´part med rejer, røget laks og rød dressing kr. 165,-
- Pariserbøf med rå æggeblomme kr. 135,-
- Højtbelagt uspec. smørrebrød kr. 58,-
- Snitte med pålæg kr. 35,-
- Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød kr. 115,-
- Klar suppe med boller/andre supper (som hovedret) kr. 65,-
- Stor sandwich bolle med pålæg og salat kr. 55,-

RECEPTIONSMAD

Minimum 20 kuverter

Kombineres efter ønske:

- Chorizopølse og serranoskinke med oliven og syltede svampe kr. 35,-
- Små blandede sandwich kr. 30,-
- Fyldte pandekager med pikantost kr. 22,-
- Rosastegt skive af krondyrfilet (kold) med svampemousse kr. 15,-
- Lakseroulade med røget laks og dildcreme kr. 20,-
- Små stykker lunrøget laks med syltede urter kr. 20,-
- Tomat med cremet gedeost kr. 15,-
- Kold stegt kammusling med rejemousse kr. 22,-
- 3 slags ostestave med druer kr. 25,-
- Sarah Bernhard kager kr. 18,-
- 2 slags kanapeer (2 stk) kr. 52,-
- Små kyllingespyd med BBQ kr. 25,-
- Små krydrede frikadeller med brød kr. 25,-
- Fad med skåret frugt kr. 18,-

Priser er pr. person pr. ret

SELSKABSMENUER

Minimum 8 kuverter

Supper

- Orientalsk suppe med grøn karry, kokos og hønsekød kr. 55,-
- Champignonsuppe med brødcrouton og sprødt bacon kr. 55,-
- Klar suppe med kød- og melboller kr. 52,-
- Aspargessuppe med kødboller kr. 53,-
- Tomatiseret fiskesuppe med frisk dild, blåmuslinger og laks kr. 59,-

Forretter

- Kold fisketallerken med to slags dampet fisk, rejer og dilddressing kr. 85,-
- Sprængt andebryst med rødkålssalat kr. 85,-
- Letsaltet laksefilet på salat med flødepeberrod kr. 75,-
- Rejecocktail med rød dressing og slikasparges kr. 75,-
- Tarteletter med hønsekød i asparges kr. 78,-
- Røget ørredfilet med lun flødestuvet spinat kr. 68,-
- Sennepsgratinerede blåmuslinger med savojkål kr. 65,-

Hovedretter

- Helstegt oksemørbrad med 2 slags kartoffel, tilbehør og 2 slags sauce kr. 265,-
- Helstegt krondyrfilet med bærsautè, tilbehør og vildtsauce kr. 255,-
- Sprængt and med flødepeberrod og grøntsager kr. 145,-
- Krydderbagt laksefilet med sauce hollandaise, tilbehør og grønne asparges kr. 205,-
- Helstegt højrebsfilet med bagte tomater, tilbehør, stegt kartoffel og sauce bearnaise kr. 210,-
- Kalvesteg stegt som vildt med walldorfsalat, tilbehør og 2 slags kartoffel kr. 175,-
- Oksesteg med glaserede løg og grønne bønner kr. 165,-
- Wienerschnitzel med pommes sautè og skysauce kr. 165,-
- Dansk bøf med bløde løg og spejlæg kr. 105,-

Desserter

- Fromage eller mousse efter eget ønske kr. 65,-
- Hjemmelavet is med frugt kr. 55,-
- Islagkage med 3 slags is kr. 65,-
- Hvidvinspocheret pære med sabayonnesauce kr. 45,-
- Chokoladetærte med vaniljecreme kr. 65,-

Natmad

- Hjemmebagte grovboller og rugbrød med pålæg kr. 55,-
- Suppe efter eget ønske kr. 45,-
- Frikadeller med kartoffelsalat kr. 49,-
- Snitter kr. 55,-
- Chili con carne med brød kr. 75,-

BUFFETER

Minimum 8 kuverter

Den Italienske

- Store rejer vendt i hvidløgssmør med persille og rucola
- Vitello tonato af kalveinderlår
- Røget laksecarpaccio med fennikelcreme og dild
- Tykkam a la osso buco med gremolata
- Helstegt svinemørbrad gratineret i svampecreme
- Bagt knust kartoffel med krydderurter
- Salat med soltørret tomat, grillede artiskokker, oliven og syltet peber
- Tiramisu
- Panna cotta med lakridsrod og hvid peber
- Brød og økologisk smør

Pr. person kr. 288,-

Buffet Lotte

- Blinis med røget laks og ostecreme
- Spyd med mozzaella, melon og serranoskinke
- Shortribs af oksekød braiseret i portvin og grønsager med kartoffelmos
- Kylling supréme, bagte knoldselleri og flødeestragonsauce
- Grillede gulerødder med fetacreme og oliven
- Salat med bagte blomkål, kikærter og tahinvinaigrette
- Chokolademousse med Baileys
- Blommekage med vaniljecreme
- Brød og økologisk smør

Pr. person kr. 298,-

Buffet Sofia

- Røget laks bagt med flødestuvet spinat
- Oksecarpaccio marineret i citron og olivenolie med kapers og parmesanost
- Torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund
- Pastasalat med oliven, ristede pinjekerner, syltede skovsvampe og bacon
- Kalkuncuvette med hjemmelavet bearnaisesauce og ovnstegt petitkartoffel
- Helstegt højrebsfilet med sauterede svampe og timiansky
- Ostelagkage med frugt
- Chokoladetærte med Sarah bernhardcreme og kokosflager
- Brød og økologisk smør

Pr. person kr. 298,-

Buffet Mia

- Laksemousse med rejer og aioli
- Sliders med crispy kylling, avocado og syltede rødløg
- Grøn salat med pære og parmesandressing
- Grønkålssalat med granatæbler
- Porchetta med rosmarin og soltørret tomater, tomatcreme
- Flanksteak med bearnaisesauce, små stegte kartofler
- Chokoladekage med kaffemousse
- Gulerodskage med ostecreme
- Brød og økologisk smør

Pr. person kr. 288,-

Buffet Malthe

- Røget okseinderlår med cremet flødepeberrod
- Rejer vendt i citron, dild og hvidløg på salat
- Sursød kartoffelsalat med purløg og dijonsennep
- Grøn salat med edamamebønner og tørrede tranebær
- Ovnbagt kulmule med krydderurter og kaperssauce
- Møre grisekæber i egen sky med kartoffel fra ovnen
- Medaljons af oksemørbrad gratineret med gorgonzola i egen sky
- Friske frugter i tern vendt i chantillycreme
- Mandeltærte med chokoladelåg
- Brød og økologisk smør

Pr. person kr. 298,-

Vegetarisk buffet

- Spicy kartoffelsalat med majs, knust agurk & halloumi
- Salat med kogte hvedekerner, koriander og purløg
- Bagt butternutsquash og løg med estragon
- Cremet gnocchi med spinat & ærter
- Sprød bagt kartoffel med fyld af svamperagout
- Linselasagne med ostesauce
- Citrontærte med sprød bund
- Sarah Bernhard på glas med creme på knust makron og chokolade på toppen

Pr. person kr. 255,-



BRUNCH

Minimum 8 kuverter

Brunch nr. 1

- Røræg med bacon
- Ristede brunchpølser
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Dansk spegeskinke med peberkrydret melon
- 2 slags pålæg, 4 slags oste
- Tomatsalat
- Franskbrød, rundstykker og rugbrød
- Croissanter
- Pandekager med sirup
- Syltet frugtsalat

Pr. person kr. 175,-

Brunch nr. 2

- Røget laks med syltet fennikel
- 2 slags små sandwich med fyld
- Brie og bladselleri rullet i spegeskinke
- Salat af melon, feta, rødløg og persille
- Frittata med purløg, bacon og tomat
- Friskrørt rabarbermarmelade
- Mandelkage med bærkompot og creme fraiche
- 2 slags brød og økosmør

Pr. person kr. 178,-



KONFIRMATIONSMENU

- Sprøde tarteletter med høns i asparges
- • Bagt laks med dilddressing og sorte linser på salat
- Seranoskinke med syltede rødløg, pesto, rucola og revet parmesanost
- Helstegt kalveculotte med rosmarinog hvidløg, rødvinssovs, små stegte kartofler
- Kylling supréme bagt med timian og citronsovs
- Brocolisalat med appelsin og rosiner Klassisk pastasalat med purløgsdressing
- Vaniljecreme med friske jordbær og krystalliseret hvid chokolade
- Gateau marcel kage med hindbærsorbet
- Brød og økologisk smør

Pr. person kr. 298,-







Hotel Ansgar · Skolegade 36 · 6700 Esbjerg · Tlf. 75 12 82 44 · info@hotelansgar.dk