HOTEL PEJSEGÅRDEN

SELSKABSMENU



HOTEL
Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

HOTEL PEJSEGÅRDEN · SØNDERGADE 112 · 8740 BRÆDSTRUP
TLF. 7575 1766 · INFO@HOTELPEJSEGAARDEN.DK · WWW.HOTELPEJSEGAARDEN.DK

HOTEL
Pejsegården
EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

DEN KLASSISKE MENU

HUSETS VELKOMSTDRINK

FORRETTER:

• Pejsegårdens Rejecocktail - med skaldyrsdressing, sprøde salater & citrus.

• Sprøde Tarteletter - med fløde, asparges & økologisk kylling.

• Koldrøget Laks - med rygeostskum, sprøde salater, citrus & sprød rug.

• Modnet spansk skinke - serveret med urtedressing, marineret melon & sprøde salater

Hovedretter:

• Kalvesteg stegt som vildt - med hvide og brune kartofler, waldorfsalat, vildtflødesauce, bagte rødder & surt/sødt

• Gammeldags oksesteg - med surt/sødt, glaseret perleløg, hvide kartofler, bagte rødder & flødesauce

• Sprødstegt Flæskesteg - med rødvinskogt rødkål, brune & hvide kartofler, sprøde chips, bagte rødder & flødesauce.

• Baconbagt Hopballekylling - med pommes rissolé, bagte rødder, citrussauce & årstidens salater.

DESSERTER:

• Pejsegårdens islagkage - med sauce chantilly, syltet skovbær, brændt chokolade & sprøde tuilles.

• Mørk chokoladebrownie - med vaniljeparfait, syltet skovbær, sprøde tuilles & brændt chokolade

• Klassisk citronfromage - med pisket fløde, friske bær, brændt chokolade & sprøde tuilles.

KR. 465,- PR. KUVERT

TILKØB TIL ARRANGEMENTET

VIN AD LIBITUM UNDER SPISNING - VORES HUSETS VINE, ØL OG SODAVAND

KR. 355,- PR. PERSON

KAFFE & SØDT

KR. 65,- PR. PERSON

HOTEL
Pejsegården
EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

DEN KLASSISKE BUFFET

• Marinerede hvide sild med hjemmelavet karrysalat & sprøde løg

• Peberbagt Roastbeef med rustik remoulade, husets agurkesalat frisk peberrod & hjemmelavet ristet løg.

• Koldtrøget færøsk laks med håndpillede rejer, økologisk æg & hjemmepisket mayo.

• Paneret fiskefilet med rustik remoulade, dild & økologisk citron.

• Sprøde tarteletter med plukket hønsekød, hvide asparges & økologisk fløde.

• Ovnstegt Ribbensteg med rødvinskogt rødkål, hvide kartofler & sauce.

• rosastegt svinemørbrad med champignon a la crème & friskhakket persille.

• Langtidsstegt dansk kalvesteg med bagt grønt & pebersauce.

• Klassisk æblekage med knuste makroner, økologisk fløde & ribsgelè.

• Fransk Brie de Meaux med salte kiks og hengemte solbær.

KR. 465,- PR. KUVERT

MINIMUM 20 PERSONER

HOTEL
Pejsegården
EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

Kontakt Hotel Pejsegården på tlf. 7575 1766 eller info@hotelpejsegaarden.dk



