

# Selskabsfolder



# Selskabsfolder

## Supper:

Blåmuslingesuppe m/ safran og bagt hvid fisk i sæson samt semi dried tomat og sprød toast	kr.	92
Hummercremesuppe m/ hummerkød	kr.	115
Østers /persillesuppe m/ gratinerede østers	kr.	115
Klar suppe m/ kød og melboller samt urter	kr.	82
Vildtconsommé m/ porre og vagtelæg	kr.	115
Hønseconsommé m/ selleri flan og krydderurter	kr.	98

## Forretter :

Aspargesmousse m/ røget laks, asparges frikassé samt ruccola salater	kr.	72
Rødtungerulle m/ krydderurtdressing samt safran marineret squash og frisseé salat	kr.	78
Fiskelasagne m/ laks og helleflynder samt urte beurre blanc	kr.	115
Bagt hvid fisk i sæson a la Nage samt krydderurtesalat	kr.	98
Hjemmerøget lakserulle m/ mild flødeost og salater	kr.	74
Hvidløgsstegte tigerrejer m/ tomatessens og friske salater	kr.	98
Rejecocktail anno Hotel Dalgas 2015	kr.	98
Parmaskinke m/ chilimarineret melon, salte mandler og friske krydderurter	kr.	78
Italiensk lufttørret vildgåsebryst m/ salater og Monchego ost	kr.	88
Røget dyrekølle m/ letstuede svampe og frisseé salater	kr.	115

**Der serveres brød og smør til alle supper og forretter.**

# Selskabsfolder

## Hovedretter :

Grillet laks m/ skaldyrsfrikassé a la Nage	kr.	168
Fiskelasagne m/ spidskål, lakserogn og urte beurre blanc	kr.	178
Rosa stegt kalvekølle m/ hønsefume	kr.	172
Gammeldags oksesteg m/ bønner, perleløg, brun sauce samt brune og hvide kartofler, surt og sødt.	kr.	158
Krydderstegt oksefilet m/ grønsagsratatouille og Dalgas kartoffel	kr.	188
Picante indbagt kalvemørbrad m/ svampe voul e au vent og persillesky	kr.	205
Henkogt kalvespidsbryst m/ flødekogte skorzonærødder og kartoffelfrit	kr.	178
Farseret perlehønebryst m/ grønsags cannaloni og pebersky	kr.	178
Krondyr m/ vildtsky og saltbagte pærer	kr.	198
2 slags lam m/ rosmarin bagte rodfrugter og hvidløgssky	kr.	215
Andesteg m/ rødkål og svesker samt klassisk tilbehør	kr.	168

## Tilbehør:

Til alle hovedretter er ovenstående tilbehør kun forslag. Garniture aftales individuelt med forret- og evt. dessertvalg taget i betragtning og alle hovedretter er naturligvis inkluderet kartoffel, grønsager samt sauce.

Har De andre ønsker, opfylder vi naturligvis gerne disse.

Endvidere er der altid brød & smør med (også ud af huset )

Specielle ønsker, som f.eks. fisk, kanin, vildsvin eller andre sæsonbetonede råvarer, få en snak med køkkenchefen.

## Oste:

Lille oste tallerken (3 slags) m/ oliven	kr.	78
Stor oste tallerken (5 slags) m/ garniture	kr.	98
Oste bord (stort udvalg med tilbehør) min. 20 kuverter	kr.	108

Alle oste serveres med friskbagt brød og smør

## Dessert :

Dalgas desserttallerken efter køkkenchefens valg m/ 2 slags kage og is	kr.	98
Nougatroulade m/ marinerede brombær og vaniljeis	kr.	72
Chokoladecremekage m/ syltede bær og flødeis	kr.	88
Hjemmelavet fragilitelagkage m/ 2 slags is og chokolade sauce	kr.	69
Nøddekurv m/ 3 slags is og frisk frugt	kr.	78
Valnøddetærte m/ karamelcreme	kr.	82

# Selskabsfolder

## Natmad:

Fransk løgsuppe m/ ostebrød	kr.	68
Asparges suppe m/ kødboller	kr.	72
Ungarsk gullashsuppe	kr.	82
Minestrone suppe m/ skinke i julienne og grønsager	kr.	82
Biksemad m/ spejlæg, sauce béarnaise samt rødbeder	kr.	75
Æggekage m/ bacon, tomat og purløg	kr.	72
6 spanske og italienske specialiteter	kr.	98
Lune frikadeller m/ kold kartoffelsalat	kr.	68
Lun løgtærte og røget landskinke m/ salater og dressing	kr.	78
Traditionel dansk pølsebord m/ spegepølse og tilbehør	kr.	78
Ostebord m/ garniture	kr.	88

Der serveres brød til alt natmad

## Børneretter : (til børn under 12 år)

Stegt kylling m/ kartoffelbåde og salat	kr.	62
2 røde pølser m/ pommes frites	kr.	42
Fiskefilet m/ pommes frites	kr.	42
Lasagne m/ salat	kr.	58
Børnesandwich pr. stk. f.eks. kylling / bacon	kr.	28
Vaniljeis m/ chokoladesauce	kr.	46

Spørg venligst ved andre ønsker.

Voksenmenu ½ portion & ½ pris til børn

# Selskabsfolder

## Buffeter:

Vi laver flotte buffet'er i alle prisklasser – alt efter omfang, antal personer m.v. Mange af vores gæster lader det op til os at tilberede eller foreslå en passende buffet til aftalt pris / budget. Arbejdsgangen i køkkenet samt dagspriser på råvareindkøb og lign. er også afgørende faktorer for den endelige pris på buffet'en. Lad os give Dem et godt tilbud – naturligvis er kvalitet og personlig engagement altid inkluderet i prisen. Nedenfor har vi lavet eksempler på buffet'er i flere prisklasser.

### **Buffet nr. 1**

Hjemmerøget lakseroulade m/ mild flødeost og rucolasalat

\*\*\*\*

Scampihaler i fettuccini pasta m/ dild

\*\*\*\*

Lufttørret vildgåsebryst m/ grana og semi dried tomater samt friske pluksalater

\*\*\*\*

Rosastegt kalvekølle m/ marinerede kartofler og blandede salater

\*\*\*\*

2 slags ost m/ oliven

\*\*\*\*

Nougatroulade m/ bær kompot

\*\*\*\*

Brød samt smør

\*\*\*\*

Pris pr. person kr. 258

### **Buffet nr. 2**

Bagt laks m/ basilikumpesto og ruccola

\*\*\*\*

Miniløgtærte m/ panchetta og parmaskinke og krydderurtdressing

\*\*\*\*

Tomatiseret pasta m/ marineret kylling samt salater

\*\*\*\*

Helstegt kalvefilet m/ pommes risolles og estragoncremesauce

\*\*\*\*

2 slags ost m/ oliven

\*\*\*\*

Chokolade fudgekage m/ syltede frugter

\*\*\*\*

Brød samt smør

\*\*\*\*

Pris pr. person kr. 288

# Selskabsfolder

## Buffet nr. 3

Hotel Dalgas udbud af friske råvarer efter køkkenchefens valg

5 – 8 forskellige spændende retter

Forretter – varm ret- ost/dessert – brød og smør

Alt efter aftale og pris

Pris pr. person kr. 258 / kr. 285 / kr. 310 / kr. 385

## Buffet nr. 4

### **Tapas buffet**

Canneloni m/ torsketatar m/ grov dijon og purløg

Krydderurtemarineret tun carpaccio m/ skalotteløgsmarinade

Små cremeløgtærter m/ madagascar-peber og cremefraiche

Italienske basilikum frikadeller i tomat salsa

Kuvert bagt spicy mini lasagne m/ urtepesto

Panchetta indbagt unghanebryst m/ grønsagsratatouille

Friske salater m/ vidløgscrôstini og oliven samt langtidsbagte tomater

Marinerede kartofler m/ rødløg og letsaltet agurk

Kokosmousse m/ anis syltede ananas

Brød og smør

Pris pr. person kr. 348

# Selskabsfolder

## Klassisk 1

Rejecocktail m/ 2 slags dressing, citron og salat

Gammeldags oksesteg m/ bønner, perleløg, brun sauce samt brune og hvide kartofler, surt og sødt.

Pandekage m/ vaniljeis og strøsukker

### **Vine**

Husets selskabsvine ad libitum under middagen

### **Kaffe**

Friskmalet kaffe eller the m/ småkager

Brød og smør

Pris pr. person kr. 438

## Klassisk 2

Hjemmerøget laks m/ rucolasalater og dilledressing

Helstegt oksefilet m/ grønsagsratatouille og Dalgas kartoffel

Hjemmelavet fragiliteislægkage m/ 2 slags is og chokolade sauce.

### **Vine**

Husets selskabsvine ad libitum under middagen

### **Kaffe**

Friskmalet kaffe eller the m/ småkager

Brød og smør

Pris pr. person kr. 458

# Selskabsfolder

## Helafstensarrangement.

Velkomstdrink efter restaurantchefens valg

### Menu eksempel:

Røget laks m/ torsketaatar og safran creme

Unghaneindbagt kalvefilet

m/ piment bagte urter og estragoncremesauce samt bacon souffle kartoffel

Dalgas desserttallerken efter køkkenchefens valg

m/ 2 slags kage og is.

### Vine

Husets selskabsvine ad libitum under middagen

### Kaffe

Friskmalet kaffe eller the m/ kransekage

Brød og smør

Natmad

Pris pr. person kr. 498.



# Selskabsfolder

## Velkomstdrinks:

Husets velkomst	45 kr.
Kirr	45 kr.
Alsace Cremant	48 kr.
Alsace Cremant Rosé	48 kr.

Vi finder også gerne en velkomstdrink som måtte passé Jeres ønske.

## Husets vinarrangement 1:

Husets selskabsvine ad libitum, hvid-, rød- og dessertvin samt øl ,og vand (serveres i 5 timer)	238 kr.
---	---------

## Husets vinarrangement 2:

Velkomstdrink, husets selskabsvine ad libitum, hvid-, rød- og dessertvin samt øl og vand (serveres i 7 timer)	298 kr.
---	---------

Kaffe/the	30 kr.
Småkager	14 kr.
Mandelknas	18 kr.
Kransekagestykker	18 kr.
Fyldte chokolader	24 kr.

Vores selskabspriser er baseret på min. 15 personer. Opdækning, duge, servietter, lys, en stilk m/grønt samt servering er inkluderet i prisen. Ønskes borddekorationer bestilles og betales disse separat.

## Priser på overnatning ifb. med selskaber:

Vor brudesuite står til gratis disposition for værtsparret  
Enkeltværelse 600 kr. og dobbeltværelse 700 kr. inklusiv morgenmad.