

# HOTEL ARNBJERG

## Diner Transportable 2019

### Hotel Arnbjerg Classic 1

#### Forretter

Røget Superiorlaks med vestjysk pesto og salater  
Unghanebryst med eksotisk salat  
Butterdejsskal med dampet rødspætte, rejer og vin blanc  
Klassisk tartelet med kylling i asparges  
Brasseriets rejecocktail med limemarineret avocado  
Til alle forretter serveres diverse brødtyper

#### Hovedretter

Krydderstegt svinefilet med whiskysauce  
Unghanebryst og confiteret lår med sauce gastrique  
Svinemørbradrørlade med pesto og soltørret tomat  
Kalvesteg som vildt eller på anden vis  
Til alle hovedretter aftales garniturevalg og kartoffel individuelt

#### Desserter

Pære Belle Helene 2019  
Fragilite med vaniljeis, appelsinsorbet og sprød chokolade  
Blødende chokoladecake med is og frugt  
Fløderand med vaniljeis og lun jordbærsauce  
Frisk farverig frugtsalat i vaniljeconsomme og vaniljecreme

Forret	kr. 70,- per person (børn under 12 år kr. 50,- per person)
Hovedret	kr. 159,- per person (børn under 12 år kr. 109,- per person)
Dessert	kr. 70,- per person (børn under 12 år kr. 50,- per person)

**Ved valg af alle 3retter kun kr. 279,- per person (børn under 12 år kr. 189,- per person)**

## **Hotel Arnbjerg Classic 2**

### **Forretter**

Fiskerilette med røget Superiorlaks og urteterrine  
Carpaccio af bresaola med vores pesto og syltede svampe  
Fanøskinke med vesterhavssost og syltede rødløg  
Hummersuppe med bagt torsk og friterede urter  
Til alle forretter serveres diverse brødtyper

### **Hovedretter**

Sprængt glaseret andebryst med sauce Espagnole  
Kalvefilet og kalvebryst med kraftig kalvesky  
Oksefilet med krydderurter og klassisk pebersauce  
Stegebuffet (sammensæt selv fra side 10)  
Til alle hovedretter aftales garniturevalg og kartoffel individuelt

### **Desserter**

Limepannacotta med friske bær samt vaniljeis og mandelcrunch  
Pandekage med hvid chokoladecreme, is og appelsinsirup  
Semi Freddo med nødder, chokolade og karamelsauce  
Creme bruleè med passionssorbet, bær og chokolade

Forret:	kr. 89,- per person (børn under 12 år kr. 69,- per person)
Hovedret	kr. 169,- per person (børn under 12 år kr. 119,- per person)
Dessert	kr. 81,- per person (børn under 12 år kr. 61,- per person)

**Ved valg af alle 3 retter kr. 309,- per person (børn under 12 år kr. 229,- per person)**

## **Arnbjerg Classic 3**

### **Forretter**

Luksuriøs Tapastallerken, aftales individuelt

Bagt rødtungeroulade med jomfruhale og hummerbisque

Brasseriets bouillabaisse

Vesterhavspighvar på hvedekernerisotto og limebisque

Carpaccio af røget dyrekølle, ristede pinjekerner og sprøde salater

Til alle forretter serveres passende brødtype

### **Hovedretter**

Helstegt oksemørbrad med sauce Bourgoignonne

Tournedos af kødkvæg med sauce bearnaise

Kalvemørbrad svøbt om krondyrmørbrad med svampesauce

Lokal lammekølle og filet som duet med rosmarinsky

Hovedret som buffet, aftales individuelt

Til alle hovedretter aftales garniturevalg og kartoffel individuelt

### **Desserter**

4 lokale oste med kompot og øvrigt tilbehør

Rødvinskogt pære med hvid chokoladecake og passionssorbet

Vaniljesouffle med parfait og syltede bær

Dessertvariation efter årstiden

Forret kr. 129,- per person (børn u 12 år 109,- per person)

Hovedret kr. 229,- per person (børn u 12 år 179,- per person)

Dessert kr. 91,- per person (børn u 12 år 71,- per person)

**Ved valg af alle 3 retter kr. 410,- per person (børn under 12 år kr. 339,- per person)**

## Sæsonmenu

I denne menugruppe vil alle 3 retter blive portioneret og serveret 1 gang.

### Forret

Forår            Carpaccio af røget laks med stenbiderfromage  
Sommer        Terrin af rødtunge med sæsonens krydderurter og creme  
Efterår        Grillet sandart med bagte løg og risotto  
Vinter         Skaldyrssuppe med bagt torsk og solbærglaseret rødbede  
Til forretter serveres passende brødtyper

### Hovedret

Forår            Dansk lam med spæde urter og kraftig sky  
Sommer        Kalvefilet og glaseret spidsbryst med krydderurtesky  
Efterår        Glaseret sprængt andebryst og fersk confit i forårsrulle  
Vinter         Beuf Bourgoignonne af oksemørbrad med rødvinssauce  
Til hovedret anrettes passende kartoffel og garniturer

### Desserter

Forår            Desserttallerken med rabarber variationer  
Sommer        Jordbær-jordbær-jordbær og nektarin  
Efterår        Lemoncurdpie med marengs og parfait  
Vinter         Mørke og hvide chokoladedesserter

**3 ret menu ud af huset kr. 400,- per person (børn under 12 år kr. 345,- per person)**

## **Brunch buffet**

Brasseriets ymershot med vores müssli og ahornsirup  
Superior røget laks med vestjysk pesto  
Køkkenets hjemmelavede rejesalat  
Vores frikadeller  
Scrambled eggs med cocktailpølser og ristet skinke  
Grøntsagstærte  
Frisk årstids salat  
Lun leverpostej med champignon og bacon  
Skæreoost og brie med vindruer  
Små pandekager med ahornsirup  
Små wienerbasser  
Brunchbrød  
(Kaffe samt te og juice etc.... sørger i selv for!

**pris per person kr.189,- (børn under 12 kr. år 129,-)**

## **Receptioner og lign.**

Til receptioner eller den uformelle sammenkomst anbefaler vi minimal brug af kniv og gaffel.  
Vi har her foreslået madtyper, der er specielt egnet som nærmest ”fingerfood”  
Vi anbefaler ca. 8-12 enheder per person, alt efter arrangementets type.

### **Små fisketapas**

Røget laksetartar på bruchetta  
Hjemmelavet rejesalat en cocotte  
Tunmousse på agurk  
Canape med rejer  
Pestorejer i agurkesvøb  
Røget lakseroulade i brødsvøb  
Petit dabsfilet på rugbrødcrouton og røræg  
Varmrøget laks på polenta  
Grill sushitun med agurk og pebersalat  
Sushi med ris og noritang samt stenbidercreme  
Petit fisketerrine på soltør tomat  
Røget hellefisk på toast melba  
Petit sandwiches

### **Små grønttapas**

Peppadew med feta  
Quiche eller tærte  
Tomatconcasé på bruchetta  
Petit pom Anna

Petit speciel bagt kartoffel med svampe  
Pom d'ichess en cocotte  
Årstidens salat fra fad  
Bagte blomkålsbuketter vinaigrette, fra fad  
Tomatsalat med feta og oliven, fra fad  
Diverse grill-grønt, fra fad  
Urteflan  
Bønnepakker  
Artiskok med selleripure

### **Små kødretter**

Bresaolaruller med tzatzikifromage  
Carpaccio af sydlandsk skinke, fra fad  
Små frikadeller alm. eller lam (3 per person.)  
Unghaneroulade med cornichons  
Canape... rimeligvis efter ønske  
Carpaccio af røget okse eller dyrekølle, fra fad  
Petit svinefilet og urtefrites på crouton  
Petit kalvefilet med urtepanade på crouton  
Cocktailpølser i baconsvøb

### **Små oste/sødt**

Ostepetit four med pynt  
årstidens udskårne frugt eller bær  
Profiterolles med vaniljecreme  
Sarah Bernard eller kransekage  
Brownies eller kransekage  
Petit truffli i shot... efter årstiden  
Ostelagkage på digestive  
Bær eller frugttærte  
Hjemmebagte småkager

Vælg minimum 8 slags

pris per person kr. 200,-

Ekstra tilkøb af små komponenter koster ca. kr. 25,- per del alt efter valg

## **Natmad:**

**(i forbindelse med valg af 3 ret menu tilbydes valgfri natmad for 59,- per person)**

Pålægsgfade med rullepølse, spegepølse, hamburgerryg og lun leverpostej samt diverse tilbehør

Dansk æggekage med masser af bacon, purløg, rødbeder.

Hot Dog buffet med det hele.

Mini Byg Selv Burgers med tilbehør.

Pizza Slice diverse.

Suppe efter rimeligvis eget valg.

Lune frikadeller med rugbrød og kyllingesalat med flute.

Spansk æggekage med det hele.

Laksesandwich, æggesandwich og kalveculottesandwich.

Pris per person kr.79,-

## **Italiensk buffet**

Hvidløgsrejer en cocotte (portioneret)  
eller

Røget laksecarpaccio med pesto

## **Buffet**

Mørbradrørlade med tapenade

Hvidløgskalvefilet

Hjemmelavede kartoffelbåde

Krydret tomatsauce

Kalvekødsruller i vinsauce

Wok med kylling og urter

Middelhavssalater efter årstiden

Diverse brødtyper

## **Dessert**

Tiramisu

eller

Italiensk ostetallerken

### **Mexicansk buffet**

Letstegt sushitun med agurk og peber  
eller  
Store hvidløgsrejer på spyd

### **Buffet**

Jalapeno oksefilet  
Spicy kartoffelbåde  
Fin bønnesalat med artiskokker  
Djævlesauce  
Kylling med soyketjap og sesam  
Tortillas med krydret oksekød  
Hot wings med salsadip  
Gratinerede nachos  
Salatbar Mexico style

### **Dessert**

Mandelrand med vaniljeis og kaktusfigen  
eller  
Små pandekager med limefromage og bærcouliz

### **Dansk buffet**

Arnbjergs ”sildetallerken”  
eller  
Røget ørred med perlebyg og grønt

### **Buffet**

Dansk unghane med sky  
Spæde soursalater  
Braiseret oksekød med rødvinssauce  
Bagt kartoffelgratin, rodfrugter  
Skinke med flødekartofler  
Mørbradbøf med svampe a la creme  
Rugbrødshaps og agurkesalat  
Frikadeller og kartoffelsalat

### **Dessert**

Danske lokale oste eller  
Pære Dansk



## **Amerikansk buffet**

### **Forret**

Rejer med avocado og lime  
eller  
American pepperpot

### **Buffet**

Kylling med cajunkrydderier  
Barbequerib  
Corn on the cob  
Amerikansk grillspyd  
Texasfilet  
Bagte kartofler og hashbrown kartofler  
Coleslaw og amerikansk tærte

### **Dessert**

Amerikansk pie med rørt is  
eller  
Amerikanske blåbærpandekager med is

Forret:	kr. 89,- per person (børn under 12 år kr. 69,- per person)
Buffet:	kr. 189,- per person (børn under 12 år kr.139,- per person)
Dessert:	kr. 69,- per person (børn under 12 år kr. 49,- per person)

**3 ret menu 309,- per person (børn under 12 år kr. 229,- per person)**

# Stegebuffet:

## **Stege** (vælg selv 4)

Kalvefilet, lammekølle, letsprængt glaseret svinefilet, svinekam, oksefilet, gl. dags stege, kalkunbryst, kyllingebryst, frikadeller, lasagne, tortillas, barbequerib, kalveculotte, glaseret kalvespidsbryst

## **Saucer:** (vælg selv 2)

Pebersauce, whiskysauce, tomatsauce, kraftig sky, bearnaisesauce, rødvinssauce, hvidvinssauce, svampesauce, specialdips, sauce gastrique

## **Garniturer kolde/varme** (vælg selv 3)

Tomatsalat med tilbehør, broccolisalat, tzatziki, sourcremesalater, salatbar, coleslaw, årstidssalat grillgrønt, quiches, grøntsagstærter, spinatboller, flans, bønnepakker,

## **Kartofler etc.** (vælg selv 2)

Hjemmelavede kartoffelbåde, bagte kartofler, stegte petitzkartofler, pommes frites stegte ris, pastapenne, rösti, bagt kartoffelgratin, flødekartofler, croquettes

## **Pris per person: 199,- (børn under 12 år kr. 149,- per person)**

Ved valg af andre stege, specielle garniturer eller specielle kartofler som ikke er nævnt her, kan tillæg forekomme:

F.eks.

Oksemørbrad + 20,-

Kalvemørbrad + 20,-

Pom Anna + 10

Special bagt kartoffel +10,-

Artiskok med bagt selleripure + 10,-

# HOTEL ARNBJERG

## **Diner Transportable 2019**

Alle priser i denne brochure er kun som Diner Transportable/Take Away

Hvis kokke og tjenere ønskes til afvikling af jeres arrangement, vil vi gøre alt for at efterkomme dette.

Prisen for 1 kok eller 1 tjener er 400,00 per time incl. moms

Ved kuvertantal over 100 personer bliver kokken dog i 2 timer uden beregning.

Levering i Varde by hverdage mellem 11.00-16.00 koster 100,-

Levering i Varde by alle dage mellem 16.00-19.00 koster 200,-

Transport i andre dele af Varde opland koster fra 300,-. (alt efter transporttid)

Service m.m. skal, hvis ikke andet er aftalt, afleveres senest 2 dage efter Deres arrangement.

Vi aftaler individuelt hvorledes maden ønskes anrettet: Portioneret eller fra fad.

Vi leverer også drikkevarer til ”næsten købmandspriser” ud af huset.

## **Endeligt antal**

Endelig besked mht. antal af gæster skal meddeles senest 4 dage i forvejen

Alle priser i denne brochure er baseret på min. 15 personer ved persontal under dette antal tillægges et gebyr på 10%

## **Salgsbetingelser**

Kontant betaling, 8 dage.

Vi modtager alle former for kreditkort.

[www.arnbjerg@arnbjerg.dk](mailto:www.arnbjerg@arnbjerg.dk) ..... er vores hjemmeside