



Fest på Bindslev Hotel
- lækker mad og god betjening

&

Mad ud af huset

Tlf. 98 93 80 25
www.bindslev-hotel.dk

Forretter

Røget lakserose m. stuvet spinat samt flutes	65 kr.
Dampet laks m. marinerede urter, rejer og krydderurtdressing samt flutes og smør	69 kr.
Butterdejsskal m. høns i asparges	56 kr.
Kyllingesalat m. sprød bacon, ananas og karrydressing	58 kr.
Røget dyrekølle m. agurkecreme og grønne asparges. Hertil flutes og smør	65 kr.
Rejecocktail Hertil flutes og smør	61 kr.
Pestotorsk på en bund af sprøde salater. Hertil rejer og krydderurtdressing samt flutes og smør	65 kr.
Fiskesymfoni: 3 slags fisk samt skaldyr, spæde salater og dressing. Hertil serveres flutes og smør	89 kr.
Varmrøget laks på en bund af sprøde salater m. abrikoser, parmesan og citrusolie. Hertil hjemmebagt flutes.	78 kr.
Dampet torsk m. sprødstegt bacon, vagtelæg, peberrod og sennepscreme. Hertil hjemmebagt flutes og smør.	69 kr.

Se også vores supper

Supper

Cremet svampesuppe	58 kr.
Karrysuppe m. ris og hønsekød	58 kr.
Aspargessuppe m. kødboller	49 kr.
Klar suppe m. urter og kød- og melboller	49 kr.
Kartoffelsuppe m. porrer og ristet bacon	51 kr.

Alle supper serveres med flutes

Stegeretter

Flæskesteg m. sprød svær, rødkål, surt, franske kartofler, brunede og hvide kartofler samt skysauce	105 kr.
Svinekam stegt som vildt m. 2 slags grøntsager, surt, sødt, waldorfsalat, hvide kartofler og vildtflødesauce	115 kr.
Jægersteg Svinekam svøbt i bacon og fyldt med. løg og champignons. Hertil serveres ristede svampe, timianstegte gulerødder, bønner m. bacon, nøddekartofler og flødesauce	120 kr.
Glaseret hamburgerryg serveres med 2 slags grøntsager, hvide kartofler og lys sauce	105 kr.
Helstegt kalkunbryst fyldt med soufflefars tilsmagt m. krydderurter og svøbt i bacon. Hertil årstidens grøntsager, estragonkartofler og hvidvinssauce	120 kr.
Gammeldags kalvesteg m. bønner, gulerødder, glaserede perleløg, hvide kartofler, sødt, surt og flødeskysauce	119 kr.
Helstegt oksefilet m. årstidens grøntsager, bagt kartoffel m. kryddersmør og mild pebersauce	167 kr.
Helstegt kalvefilet m. årstidens grøntsager, små ristede kartofler og mild flødedijonsauce	175 kr.
Helstegt kalvemørbrad m. årstidens grøntsager, rosmarinkartofler og skovsvampesauce	189 kr.
Rosastegt andebryst m. årstidens grøntsager, nøddestegte kartofler og orange-/andesauce	145 kr.
Krondyrfilet m. appelsinsalat, blomme-nøddesaute, ristede svampe, timianstegte gulerødder, små ristede kartofler og cognacsauce	189 kr.

Desserter

Hjemmelavet is m. chokolade og marcipan. Hertil serveres råmarinerede kirsebær	65 kr.
Desserttallerken bestående af kage, is og frisk frugt	69 kr.
Rubinsteinkage	65 kr.
Mandelkurv m. rørt nougatis og frisk frugt	68 kr.
Isrand m. daim og grand marnier-marineret frugter	58 kr.
Nøddekurv m. 3 slags is og frisk frugt	68 kr.
Dessertbuffet m. is, kager og fromager – 6 slags i alt (<i>min. 30 couverter</i>)	89 kr.
Hjemmelavet is m. chokolade og nødder	58 kr.
Romfromage m. lun kirsebærsauce	58 kr.
Fløderand m. frisk frugt og karamelsauce	58 kr.

Natmad

Frikadeller m. kold kartoffelsalat, rødbede, rugbrød og smør	67 kr.
Pølsebord. 6 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej med bacon og champignon. Hertil forskelligt groft brød og smør	79 kr.
Hotdogs	67 kr.
Biksemad m. spejlæg, rugbrød og rødbeder	65 kr.
Pizza m. salat og dressing	69 kr.

Se også vores supper

Buffeter

Buffet nr. 1

2 slags sild m. karrysalat.
Fiskefilet m. remoulade og citron.
Lun leverpostej m. champignons, bacon og rødbeder.
Frikadeller m. rødkål og surt.
Mørbradbøf m. bløde løg.
Brieost m. druer.

143 kr. pr. person

Buffet nr. 2

Dampet torsk anrettet på salatbund og pyntet m. rejer.
Hertil hjemmerørt urtedressing
Røget italiensk skinke m. melon.
Kyllingebryst svøbt i bacon m. græske kartofler.
Krydderstegt kamsteg m. grøn salat og dressing.
2 slags ost m. druer.

165 kr. pr. person

Buffet nr. 3

Røget dyrekølle m. flødepeberrod tilsmagt m. tyttebær.
Citrusmarineret laks på salatbund pyntet m. rejer. Hertil
kold krydderurtesauce.
Kalveinderlår stegt med krydderier. Hertil pestokartofler.
Svinekam m. gorgonzola og bacon. Hertil blandet
salat og hjemmerørt dressing.
Chokoladekage m. råmarinerede bær.
2 slags ost m. druer

199 kr. pr. person

Buffet nr. 4

Tapasfad m. forskellige pølser, oliven, hvidløg og
marinerede artiskokker.
Fiskesyfoni bestående af dampet hvidfisk, rejer, røget
lakserose samt urtecreme.
Helstegt svinemørbrad svøbt i røget italiensk skinke. Hertil
salatfad og dressing.
Oksefilet marineret m. hvidløg og rosmarin. Hertil små
ristede kartofler og bagte rodfrugter.
Nødderoulade m. nougatcreme og råmarinerede bær.
Ostefad m. frisk frugt.

249 kr. pr. person

Alle buffeter min. 10 personer / Brød og smør pr. person 15 kr.

Festmenuer

Menu nr. 1

Velkomstdrink:

Mousserende vin.

Forret:

Butterdejsskal m. høns i asparges.
Hertil husets hvidvin.

Stegeret:

Svinekam stegt som vildt m. 2 slags grøntsager, surt, sødt, waldorfsalat, hvide kartofler og vildtflødesauce.
Hertil husets rødvin.

Dessert:

Isrand m. daim og grand marnier-marineret frugt.
Hertil dessertvin.

Kaffe og småkager

Natmad:

Aspargessuppe m. kødboller og flutes

485 kr. pr. person

Menu nr. 2

Velkomstdrink:

Mousserende vin.

Forret:

Dampet torsk m. pestopanade på bund af sprøde salater.
Serveres med rejer, krydderurtdressing samt flutes.
Hertil husets hvidvin.

Stegeret:

Gammeldags kalvesteg m. bønner, gulerødder, glaserede perleløg, sødt, surt, hvide kartofler og flødeskysauce.
Hertil husets rødvin.

Dessert:

Hjemmelavet is m. chokolade og marcipan. Hertil serveres råmarinerede kirsebær.
Hertil dessertvin.

Kaffe og kransekager.

Natmad:

Hotdogs.

565 kr. pr. person

Menu nr. 3

Velkomstdrink:	Mousserende vin.
Forret:	Fiskesymfoni: 3 slags fisk samt skaldyr, sprøde salater og dressing. Serveres m. flutes og smør. Hertil husets hvidvin.
Mellemret:	Limegranité.
Stegeret:	Helstegt kalvemørbrad m. årstidens grøntsager, rosmarinkartofler og skovsvampesauce. Hertil husets rødvin.
Dessert:	Desserttallerken bestående af kage, is og frisk frugt. Hertil dessertvin. Kaffe og kransekagekonfekt.
Natmad:	Pølsebord: 6 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej m. bacon og champignons. Hertil forskelligt groft brød og smør.

698 kr. pr. person

<i>Udbringning af mad i 9881-området:</i>	<i>100 kr.</i>
<i>Udbringning af mad i øvrige byer:</i>	<i>150 kr.</i>

Alle festmenuer er inklusive drikkevarer under middagen.

Bestillinger er på min. 10 couverter både i og ud af huset.

Prisen er inklusive borddækning, blomsterdekorationer, lokaleleje og rengøring ved fester på hotellet.

Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer (februar 2016)

Brunch
(min. 25 couverter)

Brunch med:

- Varmrøget laks på salatbund
- Lun leverpostej m. bacon, champignons og rødbeder
- 2 slags pålæg m. tilbehør
- Scramble eggs m. bacon og stegte pølser
- Marmelade
- Ost m. druer
- Kanelkage
- Brød og smør
- Kaffe og the

199 kr. pr. person