



BRASSERIET STENSBALLEGAARD

Selskabsmenuer

VELKOMMEN TIL BRASSERIET STENSBALLEGAARD

Brug Brasseriets unikke og autentiske rammer til dit næste selskab.

Her kan du samle familie, venner eller kolleger til alle typer arrangementer.

Vi tilbyder et bredt udvalg af menuer, der passer til både store og små begivenheder. Har du særlige ønsker, finder vi sammen en løsning,

Se vores faste menuer til selskaber på de næste sider.
Alle priser er angivet per kuvert | Børn under 12 år: halv pris
Børn under 3 år: gratis

Vi tilbyder skræddersyede buffeter til selskaber under 20 personer.
Kontakt os for at høre nærmere.

Med forbehold for priscændringer.

Kontakt BRASSERIET Stensballegaard for mere information og din forespørgsel.

SELSKABSMENU

1 HOVEDRET KR. 265,-

2 RETTER KR. 365,-

3 RETTER KR. 445,-

FORRETTER

- Jordskokkepuré m. ristet blomkål, dildolie og fjordrejer
- Lyngrøget laks m. asparges vinaigrette, bagt løg og frisésalat
- Urtemarinerede rejer serveret med grøn gazpacho
- Parmaskinke m. urteflan, feldsalat og tomat/timian relish
- Urtecreme bisque m. grillede tigerrejer, basilikumsolie og rugcrumble
- Souffle af unghane m. aioli og syltet rodfrugt
- Carpaccio af fennikel m. Rødløgsvinaigrette (vegetar)
- Rødbede falafel m. frisésalat og nødder (vegetar)

Til alle forretter serveres friskbagt brød og smør

HOVEDRETTER

- Dansk kalv m. timianglace, ærtepuré, gratineret kartoffel og glaseret rodfrugt
- Smørstegt unghane m. sauce jus, friske krydderurter, gulerodspuré, pommes risolés, bagte svampe og marineret løg.
- Gratineret svinekam m. citrusky, kartoffelpuré m. urter, syltet glaskål og pocherede blommer
- Grillet oksemedaljon m. portvinsglace, skorzonerodspuré, pommes sautées, svampeterrine og bagte jordskokker (tillæg kr. 35,-)
- Sprødstegt rødtunge m. hvidvinscreme, safranpuré, smørdampede kartofler og citrusbagt selleri og springløg
- Wiener schnitzel med pommes sautées, ærter, smørsauce og "dreng"
- Svampeterrine m. urteglace og ærtepuré (vegetar)
- Honningbagt selleri m. svampecreme og gulerodspuré (vegetar)

SELSKABSMENU

DESSERTER

- Chokolademousse på sprød nøddebund, mangosirup og lemonsorbet
- Vanilje panna cotta m. passionscoulis, friske bær, karamelcrumble og chokoladeparfait
- Nøddebrownie m. vaniljeskum, limesirup, blåbær, hindbærsorbet
- Crème brûlée m. marineret brombær og krokant is
- Vaniljeparfait m. lemoncurd, chokoladecrumble og rysteribs
- Danske oste m. surt, sødt og sylt

BRASSERIETS TAPAS

TAPAS 1:

- Stegte tigerrejer med aioli
- Ceviche af lyssej med tomat-timian relish
- Indbagt kartoffel med chilimayo
- Salami finocchio med salsa
- Serranoskinke med drue/løgkompot
- Grillet chorizo med basilikumspesto
- Urtemarineret unghane med svampemayo
- Manchego med syltet pære
- Surdejsbrød, maltbrød og smør

KR. 325,-

TAPAS 2:

- Tigerrejer i citron og hvidløg
- Kammusling med balsamico glace
- Tortilla med chorizo
- Krydret crispy kylling
- Honning/sesamstegt laks
- Urtebagte svampe
- Gratineret kalvefilet
- Port salut
- Brownie bites

2 slags brød, smør, pesto, aioli, kryddermayo, syltede løg, artiskok og oliven

KR. 379,-

4 SERVERINGER

VÆLG 3 I HVER SEKTION OG 1 DESSERT

1. SERVERING

- Bruschetta m. tomat mozzarella og balsamico
- Carpaccio m. citron og urtemayo
- Sprød rødfisk med cremet pesto og ravioli
- Jordskokkepuré med sprød serrano
- Pankoindbagte tigerrejer

2. SERVERING

- Peking pandekage (and)
- Ristet blomkål med parmesan og peber
- Papadums med dip
- Svamperisotto med bresaola
- Ristet kammusling med sauce tatar

3. SERVERING

- Saltimbocca med salvie og oliven
- Bao med pulled pork
- Spicy ribs med grovfritter
- Grilled loin med guacamole og indbagt kartoffel

4. SERVERING

- Crème brûlée
- Chokoladefondant med hindbærsorbet
- Rabarber panna cotta med chokoladeparfait
- Marinerede brombær med vaniljecrumble og krokant is

KR. 425,-

BUFFETTER

BUFFET 1:

- Urteterrine med ravigotte
- Røget hvid fisk med asparges vinaigrette
- Mixet grøn salat efter årstiden
- Tomatsalat med oliven og løg
- Stegt unghane med svampe (lunt)
- Bagt laks med urtecreme (lunt)
- Port salut med sylt og kompot
- Brombærtærte med vaniljecreme
- Surdejsbrød, maltbrød og smør

KR. 319,-

BUFFET 2:

- Varmrøget laks med urteaioli og tigerrejer (portions/buffet)
- Langtidsstegt kalveculotte
- Gratineret svinemedaljon
- Bagte petit kartofler med krydderurter
- Flødekartofler med springløg
- 3 slags salater efter årstiden
- Timiansky
- Surdejsbrød, maltbrød og smør
- Cremet chokoladecake med karamelfudge og passionssirup
- Tærte med bær og frugt hertil vaniljecreme

KR. 339,-

BUFFETTER

BUFFET 3:

- Serranoskinke med pesto verde
- Bagt laks med agurkegazpacho og rejer
- Marineret oksemedaljon
- Smørstegt unghanebryst
- Pestobagte kartofler
- Knuste kartofler med hvidløg
- 3 slags salater efter årstiden
- Rødvinsauce
- Surdejsbrød, maltbrød og smør
- Chokoladebrownie med krokant og bær
- Brombærtrifli med hvid chokoladecreme

KR. 389,-

SMØRREBRØDSBUFFET

BRASSERIETS SMØRREBRØDSBUFFET:

Mix af uspecificeret smørrebrød

Vi beregner 2,5 stk. smørrebrød per person

DESSERT

Dagens kage

Hertil serveres kaffe og te

Drikkevarer afregnes efter forbrug - øl, sodavand, økologiske safter og husets hvid- og rødvin

KR. 295,-

BRUNCHBUFFET

MENU - BRUNCHBUFFET:

Yoghurt med sprødt & sødt

Røget laks med urtecremefraiche

To slags pålæg

Hjemmelavet marmelade

Chokoladesmør

Scrambled eggs med bacon og lune brunchpølser

Emmentaler og brie med druer

Hjemmebagte boller og rugbrød

Hertil serveres økologisk appelsinjuice, kaffe & te.

Buffet og inkluderede, ovenstående, drikkevarer er i 2 timer, herefter afregnes drikkevarer efter forbrug.

KR. 295,-

TILKØBSMULIGHEDER TIL BRUNCHBUFFETTEN:

- Velkomst m. bobler, 75 kr. per kuvert
- Petit Fours, 45 kr. per kuvert
- Pandekager, 20 kr. per kuvert
- Lun leverpostej, 20 kr. per kuvert
- Hønsesalat, 20 kr. per kuvert
- Egen medbragt kage, 25 kr. per kuvert

MULIGE TILKØB

EKSTRA TILVALG:

- 3 x snacks, fra kr. 75,- per kuvert
- Mellemret, fra kr. 95,- per kuvert
- Egen medbragt kage, kr. 25,- per kuvert
- Petit Fours, kr. 45,- per kuvert
- Kage til kaffen, kr. 40,- per kuvert

TILKØB AF DRIKKEVARER

- Velkomst m. snacks og bobler kr. 95,-
- Drikkevarer ad libitum i 7 timer kr. 495,-
(øl, vand og vine)
- Drinks i 3 timer (tilkøb til drikkevarer ad libitum) kr. 195,-
- Kaffe/te fra buffet, kr. 35,- per kuvert

VALGMULIGHEDER - NATMAD:

- Byg selv-hotdogs
- 2 slags sliders
- Charcuterie bræt (oste og pølsebord)
- Tarteletter
- Suppe

KR. 98,-