



KONFIRMATION ELLER NONFIRMATION STENSBALLEGAARD

Med forbehold for ændringer

STENSBALLEGAARDVEJ 7, 8700 HORSENS | STENSBALLEGAARD@BRASSERIETHORSSENS.DK | BRASSERIE-STENSBALLEGAARD.DK

TRÆD IND I DE VOKSNES RÆKKER PÅ STENSBALLEGAARD

Hos **Brasseriet Stensballegaard** er din konfirmation/nonfirmation din dag.

Du vælger menuen og kan sætte dit eget præg med pynt – resten klarer vi, så din fest spiller fra start til slut.

Vi tager naturligvis hensyn til allergener og særlige ønsker, så alle kan nyde dagen uden bekymringer.

Kontakt os med jeres forespørgsel
stensballegaard@brasseriethorsens.dk



KONFIRMATION ELLER NONFIRMATION

Saltede mandler på terrassen med udsigt over Golfbanen og Horsens Fjord.
Hertil sprøde bobler og safter/sodavand

Vælg mellem:

3-retters menu ved bordene

eller

3-retters buffet

Kaffe & te

Drikkevarer afregnes efter forbrug

Opdækning m. hvide duge,
lys og årstidens blomster



D
N
E
N

UDVALG AF 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 rørt smør

UDVALG AF 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. citrussky, kartoffelpuré m. urter, syltet glaskål og pocherede blommer
- Grillet oksemedaljon m. portvinsglace, skorzonerodspuré, pommes sautées, svampeterrine og bagte jordkokker (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)

UDVALG AF 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



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

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 vaniljecreme

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
- Rødvinssauce
- Surdejsbrød, maltbrød og smør
- Chokoladebrownie med krokant og bær
- Brombærtrifli med hvid chokoladecreme

MULIGE TILKØB

3 x snacks,

fra 75 kr. pr. kuvert

Mellemret,

fra 95 kr. pr. kuvert

Egen medbragt kage,

25 kr. pr. kuvert

Petit Fours,

45 kr. pr. kuvert

Øl, vand og vine ad libitum i 7 timer,

495 kr. pr. kuvert

Natmad,

98 kr. pr. kuvert.

Vælg mellem:

Byg selv hotdogs, 2 slags Sliders

Charcuteri bræt, Tarteletter

Suppe

SKRÆDDERSYET ARRANGEMENTER

Med en unik beliggenhed og panoramaudsigt over Horsens Fjord danner vi de perfekte rammer for både store og små begivenheder.

Fra intime selskaber til større fester

Vores store, alsidige lokaler og hyggelige Orangeri giver fleksible muligheder for at sammensætte præcis den stemning og plads, du drømmer om.

Uanset om du planlægger konfirmation, fødselsdag eller bryllup, hjælper vi med at gøre dagen speciel.

Vi står klar til at sparre om menu, vine og bordopstilling, så dagen bliver lige som I ønsker den.

Kontakt os eller send jeres forespørgsel
stensballegaard@brasseriethorsens.dk

