

# MENUKORT



Bramdrupskovvej 110, 6000 Kolding Tlf.: 7551 8111

rec@ssbad.dk [www.forumkolding.dk](http://www.forumkolding.dk)



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt



# SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 650,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

**Selskabsbuffet 1** 374,- pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

## Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

## Dessert (buffet):

Chokoladekage  
Hjemmelavet is  
Friskskåret frugt

**Selskabsbuffet 1** 374 kr. pr. pers.

## Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

## Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

## Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv  
Hjemmelavet is, bær og frugt

