



Velkommen til Cafe Vik

Selskabsmenuer 2011

Fester, Middage, Forretningsmøder, Konferencer, Promotions, Jubilæer eller Firmafesten.

Uanset lejligheden, så kan vi skræddersy et arrangement der dækker præcis Deres behov.

Vi har kapacitet til 70 spisende gæster og 120 ved stående arrangementer

Her i dette materiale er vores forslag til Deres arrangement.

Hvis De ikke finder lige det der passer til lejligheden, så lad os tage en snak om mulighederne,

så vi i fællesskab kan skabe de rette rammer og den rette stemning.

Er De interesseret i at se stedet og faciliteterne og få et uforpligtigende tilbud så kontakt venligst:

Katrine Christensen

2060 8932

Vi kan stort set lave alt efter behov.

Sammensæt Din/Jeres egen menuforslag og lad os sammen regne en pris ud.

Som tilvalg til vores eller Jeres menuer har vi mulighed for at lave en "All inclusive" pris. Som inkluderer øl, vand og vin, samt udvalgt spiritus.

Dette tilbud er muligt ved min. 35 cuv.

Selskabsmenu

- 2 retter 205 dkr.
- 3 retter 265 dkr.
- 4 retter 325 dkr.

Januar, februar, marts og april

Forretter

Røget laks med estragoncreme, julesalat, granataæble og dild

Jordkok bisque med rug croutons og karseolie

Salat med rejer, tomat, pomelo, salater og kapers vinaigrette

Hovedretter

Bagt laks i hvid sauce med sæsonens grønt og friske urter

Oksefilet med bagt kartoffelpure, selleri og grønt á la ratatouille

Unghanebryst, gulerod, piement og saltbagte kartofler

Desserter

Chokoladecake med blød top, pære og vaniljeis

Chokolade panna cotta med passionsfrugt sorbet

3 europæiske oste med syltede nødder, abrikos og tomatpesto

Maj, juni, juli og august

Forretter

Grønærtesuppe med stegt kammusling og urter

Røget laks med syltede bøgehatte, citrus og kapers

Frisk grøn salat med tomat, artiskok, pomelo og skilt vinaigrette

Hovedretter

Unghanebryst med sæsonens grønt i hønsecreme og urter

Grillet oksefilet med kartoffelterrin, sauterede svampe og gulerod

Svinekam med stuvet sommerkål, forårsløg og orange crudité

Desserter

Chokoladekage med blød top, vaniljeis og frugt coulis

Jordbær panna cotta med stjerneanis gele og frugt sorbet

3 europæiske oste med syltede nødder, abrikos og tomatpesto

September, Oktober, November og December

Forretter

Røget laks med gedeost, rødbede, rug og porrer

Rustik carpaccio af kalv med selleri, kapers og grov pesto

Grønne salater serveret med Aioli, mandel, rødløg og agurk

Hovedretter

Bagt laks med mild Dijon sauce, timian-polenta og årstidens grønt

Grillet oksefilet med pommes terrin, svampe, gulerod og kalvesky

Svinekam med pommes saute, rødkål, æble og kalvesky

Desserter

Chokoladekage med syltet pære og vanille is

Lakrids panna cotta med sorbet og mynte

3 europæiske oste med syltede nødder, abrikos og tomatpesto

Buffet 1

Bagt laks med lime, granatæble og friske urter

Kyllingbryst med mandel, æble og salvie

Helstegt oksefilet med timian bagte rodfrugter og pebersauce

Fettucini med artiskokker, grillet piment og brøndkarse

Cæsarsalat

2 slags italienske oste med abrikos og syltede nødder

eller

Chokoladekage med bær og Creme fraiche

Økologisk smør og 2 slags friskbagte brød

259 dkr. pr. couvert

Buffet 2

Roulade af røget laks, med Mascarpone, kapers, tomat og dild

Serranoskinke med melon

Helstegt kalvefilet med timian bagte rodfrugter

Unghanebryst med kartofler, syltet agurk og persille

Små stegte ruller med sursød sauce af tomat og ananas

Broccoli salat med bacon og pinjekerner

Syrlig kartoffelsalat med rødløg, bønner og sesam

Tomatsalat med mozzarella, rødløg og basilikum dressing

3 udvalgte europæiske oste med abrikos, syltede nødder og tomatpesto

eller

Chokoladekage med bær og Creme fraiche

Økologisk smør og 2 slags friskbagte brød

299 dkr. pr. couvert

Buffet 3

Carpaccio af grillet tun med stilk kapers og syltede rødløg

Parmaskinke med melon og kørvel

Bresaola med gedeostcreme og semi-dried tomater og brøndkarse

Risotto med svampe, parmesan og purløg

Helstegt oksemørbrad med bagt kartoffel pure med peberrod og kalvesky

Unghanebryst med hvide kartofler, syltet agurk og persille

Fettucini med artiskokker, grillet piment og brøndkarse

4 udvalgte europæiske oste med eksotiske frugter, syltede nødder og tomatpesto

eller

Gateau Marcel med bær og Vanille iscreme

Økologisk smør og 2 slags friskbagte brød

379 dkr. pr. couvert

Pølse og ost

4 udvalgte europæiske oste med passende garniture

4 udvalgte europæiske pølser

Tomatsalat med mozzarella, rødløg og basilikum dressing

Oliventapenade, pesto og tomatpesto

Grillede artiskokker og syltede pimentter med gedeost

Økologisk smør og udvalg af friskbagt brød

198 dkr. pr. couvert

Natmad

Leverpostej med bacon, svampe og rødbede

Rullepølse med løg, sky og Dijon sennep

Spegepølse med hakket løg og cornichons

Økologisk smør og 2 slags brød

eller

Asparges cremesuppe med stegt chorizo og Baguette

79 dkr. pr. couvert