

Konfirmation 2020

Igen i år tilbyder vi skønne Konfirmations menuer.

Lavet fra bunden med lækre danske råvarer.

Her er vores bud på årets menu. Skulle I have andre ønsker samt ideer glæder vi os til at hører fra jer.

Vi Tilbyder igen i år Telt samt service udlejning.

Skulle i have brug for serverings personale er vi også her behjælpelig.

Kontakt mig for nærmere informationer.

Belinda

Gl. Amstrup Slagteren

23 49 23 98

Forret

Tarteletter

Med hjemmelavet høns i asparges Pr. pers. 49,-

Hjemmelavet Tuncreme.

På bund af sprød salat. Toppet med rejer, rogn og ristede tomater.

Serveres med lækkert madbrød. Pr. pers. 49,-

Varm røget Laks

På bund af sprøde salater, serveres med lækre rejer, grønt samt sauce verte.

Hertil lækkert madbrød. Pr. pers. 59,-

Fiskesymfoni

Varm røget laks toppet på sprøde salater

Serveres med rejer samt sauce verte.

Cremet Tun mousse med urtemarineret cherry tomater

samt sprøde rugbrøds chips. Hertil lækkert madbrød. Pr. pers. 79,-

Symfoni af pikant kyllingesalat samt spansk landskinke.

Serveres med pære salat, hjemmerørt pesto samt sprøde chips samt spændende madbrød.

Pr. pers. 69,-

GI. Amstrup Tapas

Italienske, Spanske samt hjemmelavet specialiteter serveres med

Hjemmelavet bønnemos, hjemmelavet pesto.

Hertil lækkert madbrød og sprøde chips.

Pr. pers. 59,-

Hovedretter

Venøbøf

Serveres med urte ristede kartofler.

Hertil to af sommerens skønne salater samt sauce verte.

Hertil lækkert madbrød. Pr. pers. 159,-

Langtids stegt Svinefilet med øl og urter.

Serveres med flødebagte kartofler.

Hertil cremet broccolisalat, sommerens grønne salat, sauce verte samt

Lækkert madbrød. Pr. pers. 149,-

Helstegt Kalvemørbrad

Serveres med kartoffel kage, smørristede petit kartofler & svampe sauce.

Hertil årstidens grønsagstimbale samt sommerens salat.

Sauce verte samt lækkert madbrød. Pr. pers. 199,-

Konfirmations Stegebord 1

Helstegt kalvefilet samt urte marineret kalkunbryst.

Serveres med krydder marineret petit kartofler samt kartoffeltårn.

Hertil 2 af sommerens skønne salater,

sauce verte, cremet whisky sauce samt lækkert madbrød. Pr. pers. 159,-

Konfirmations stegebord 2

Peber marineret kødkvægs culotte samt urte-braiseret svinekøller.

Serveres med flødebagte kartofler, græsk inspireret petit kartofler

samt svampe sauce. Hertil 2 af sommerens skønne salater,

sauce verte samt lækkert madbrød. Pr. pers. 179,-

Dessert

Hjemmelavet islagkage

På bund af nødder, makroner samt chokolade.

Flødeis med chokolade og årstidens bær.

Pyntet med fløde, chokolade og sommerens friske bær. Pr. pers. 49,-

Chokolade Brownie

Med hindbær topping.

Serveres med hvid chokolade panna cotta og bær. Pr. pers. 59,-

Hjemmelavet Pandekager

Serveres med hjemmelavet is, chokolade sauce

samt bær coulis. Pr. pers. 59,-

Cremet Chokolade mousse med et strejf af lime og karamel.

Toppet med syltede samt friske sommerbær. Pr. pers. 49,-

Konfirmations buffet 1

Forret

Hjemmerøget landskinke fra eget røgeri
Serveres med hjemmelavet pesto samt tranebær
Samt
Hjemmerørt tun creme i små glas
toppet med rejer & rugbrøds chips.

Hovedret

Helstegt kalvefilet samt langtidsstegt kalkunbryst i urter.
Serveres med fløde bagte kartofler samt pikante sommer kartofler.
Whisky sauce samt lækkert madbrød.
Hertil to af sommerens salater og sauce verte.

Dessert

Henriettes lækre islagkage
Med bær, chokolade, knas samt lækker sommer coulis

Pris pr. pers. 249,-

Konfirmations buffet 2

Forret

Carpaccio af røget oksefilet.

Serveres med havtorn, frisk høvlet parmesan, popcorn samt spire af årstidens grønt.

Pikant kyllingesalat toppet med sprøde rugbrødschips.

Hertil grove rustikke madbrød

Hovedret

Rosa stegt dansk kalve mørbrad samt helstegt svinefilet.

Serveres med nødde ristede kartofler samt kartoffel-porrekage.

Hertil to af årstidens spændende salater samt urte dressing.

Kraftig rødvinssauce samt rustikke madbrød.

Dessert

Skøn Chokolade mousse

toppet med karamel, syltede bær og knas.

Pr. pers. 299,-

Konfirmations Tapas Buffet

Tuncreme toppet med rejer og rogn.

Pesto bagt torsk på bund af marineret grønt.

Serano skinke serveres med urte humus samt syltede tranebær.

Røget Limousine filet. Serveres med hybenkompot og popcorn.

2 spændende spanske pølser serveres med grønkåls pesto samt aioli

Pikant kyllingesalat med bacon og chips.

Kartoffel tærter serveres med skøn sommer salat og urte dressing.

Italiensk pastasalat serveres med fyldte ung hane bryst.

3 spændende oste. Serveres med druer, oliven gordal samt syltede frugter.

Chokolade brownie toppet med hindbærskum.

Lækre madbrød, sprøde chips, kiks og andet godt.

Pris. Pr. pers. 299,-

Natmad

Slagterens pålægsbord

3 slags hjemmelavet pålæg med div. Tilbehør.

Lun leverpostej med sprød bacon og champignon.

Hertil udvalg af rugbrød og madbrød.

Pr. pers. 59,-

Hjemmelavet suppe.

Asparges suppe

Tomat suppe

Oksekødssuppe

Karrysuppe mm.

Der serveres lunt madbrød hertil.

Pr. pers. 39,-

Hjemmelavet kartoffelsalat

Med lune frikadeller samt rugbrød.

Pr. pers. 49,-

Spændende kødtærter

Serveres med dagens salat samt brød.

Pr. pers. 59,-

Sandwich wrap

- Med Serano skinke, pesto, grønt, feta samt ristede kerner.
- Med koldrøget laks, mozzarella, urte creme, grønt samt rejer.

Pr. pers. 49,-

Italiensk pastasalat

Serveres med unghanebryst samt madbrød.

Pr. pers. 49,-

Praktisk Info.

Skulle de have andre ønsker eller ideer til jeres menu er de meget velkomne til at kontakte køkkenet. Vi vil da sammen finde en tilfredsstillende menu.

Emballage

Alt emballage, skåle, fade, alu-bakker, alu-låg, gryder mm. Skal tilbage leveres i rengjort stand senest 4 dage efter.

Levering

På alle konfirmations dage er leveringen gratis i Struer, Holstebro samt i Thy.

Bestilling samt betaling

Pga. tidligere års erfaring har jeg i år valgt at der skal indbetales depositum for at reservere den endelige dato. Depositummet fratrækkes ved den endelige betaling.

Depositum på 1000,- indbetales på konto nummer

Reg. 7647 konto. 2004480 mærket med navn samt konfirmations dato.

Dette skal ske senest den 5. marts 2020.

Den endelige betaling skal ske senest 4 dage før festen. Hvor også det endelige gæste antal oplyses.

Der leveres ingen mad ud på dagen uden forud betaling.

Jeg ser frem til at være med til at gøre denne dag noget ganske særligt.

Kærligst Belinda - Gl. Amstrup Slagteren

Ølbyvej 31 b

7600 Struer

Tlf. 23 49 23 98

Mail meulengracht@live.dk