



Fest på Amstrupgård

DU KAN VÆLGE IMELLEM MANGE FORSKELLIGE RETTER I VORES

Sæsonmenu

Lækker mad og god stemning er hjertet i godt gæstgiveri. Når du holder selskab hos os kan du vælge mellem flere forskellige menuer med veltillavet mad inspireret af det klassiske landkøkken. Vi elsker at bruge bær, æbler, krydderurter og grønt fra egen have i maden, for friskere råvarer findes simpelthen ikke

Føretter

Supper

Lavet på det naturen tilbyder lige nu.

Hjemmerørt tunmousse

Med persillepesto, marineret shampi, lakserogn og urter.

Koldrøget lakse-carpaccio

Med grønne syltede tomater, cremefraiche-æg, kaviar og kærnemælk.

Butterdejsskaller (tarteletter)

Med høns og asparges.

Kold laks i forskellige variationer

Med urter og pesto.

Snacktallerken

Med knas og røgvarer.

Tapastallerken

Med fisk, kød, oliven, aioli og brøndkarse.

Kold fisketallerken

Med små anretninger af forskellig fisk og skaldyr, urter og kaviar.

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

Hovedretter

Dansk kalvesteg

Stegt som vildt med rissoles, brunede kartofler, haricots verts, surt, sødt og waldorfsalat. (Kan også serveres med sæsonens friske grøntsager, pommes Anna og flødesauce.)

Gammeldags oksesteg

Med rissoles, fine bønner, glaseret perleløg, tyttebær, surt og oksestegssauce.

Rosastegt oksefilet

Vendt i urter med årstidens grønt, tårn af kartoffel med marv og flødebordelaise.

Flæskesteg

Med sprød svær, brunede kartofler, rissoles, hjemmekogt rødkål, svesker og flødesauce.

Helstegt oksemørbrad

Tullamore med hvidløg og kørvel, friske grønt, kartoffeltårn og rødvinssky. (Merpris 30,-)

Fransk andebryst

Med frisk grønt, små kartofler og sauce orange.

Langtidsstegt kalveculotte

Med urtekartofler, frisk grønt og flødebordelaise.

Sæsonmenu

Dessert

Økologisk appelsinkage

Med is, sylt og knas

Crème brûlée

Med marinerede bær og is.

Lun chokoladefondant

Med vaniljeis, sylt og sirup.

Hjemmelavet parfait

Med marcipan, chokoladerasp, karamelknas og sylt.

Gateau Marcel

Med sorbet, mousse og sylt.

Spændende istallerken

Med frugt.

Natmad

Hotdogs

Frikadeller

Med kold kartoffelsalat.

Æggekage

Med bacon, purløg, tomater, rugbrød og rødbeder.

Biksemad

Med rødbeder og rugbrød.

Suppe

Efter ønske.

Pålæg og varm leverpostej

Med rugbrød og landbrød.

Sæsonmenu

Priser på menner og drikkevarer

Festpakken

Velkomstdrink.

3-retters menu (vælg fra menukortet).

Husets vin, øl og vand – ad libitum

Kaffe og hjemmebagt kransekage
(cognac eller likør – kr. 35,- pr. kuvert).

Fri bar øl, vand og vin
(fra 12.00 – 19.00 eller 18.00 – 01.00).

Natmad (vælg fra menu kortet).

Ønskes åbningstider i baren forlænget – Kr. 60,-
pr. kuvert pr. påbegyndt time.

Kr. 589,- pr. kuvert

Sammensæt selv din pakke

2-retters menu
kr. 269,- pr. kuvert

3-retters menu
kr. 309,- pr. kuvert

3-retter inkl. fri husets vine
kr. 450,- pr. kuvert

**3-retter inkl. velkomstdrink
og fri husets vine**
kr. 465,- pr. kuvert

**3-retter inkl. velkomstdrink fri husets
vine og kaffe og kransekage, øl, vand.
Fra 12.00 – 18.00 eller 18.00 – 24.00.**
kr. 495,- pr. kuvert

Velkomstdrink
kr. 46,- pr. kuvert

Husets vin 1/1 flaske
kr. 199,- pr. kuvert

Dessertvin pr. glas
kr. 40,- pr. kuvert

Kaffe/te
kr. 30,- pr. kuvert

Hjemmelavet kransekage
kr. 26,- pr. kuvert

Øl
kr. 30,- pr. kuvert

Vand
kr. 28,- pr. kuvert

Cognac og likør
kr. 45,- pr. kuvert