

Restaurant Slettestrand

Selskabsmenuer **2012**



Billeder af Peter Svendsen, www.tinymanphoto.com

Idéen bag....

Vi tilbyder et lille, men gennemtænkt menu udvalg. Maden er lavet fra bunden af gode råvarer, mange fra økologiske og lokale producenter. Grøntsagerne er friske og i overensstemmelse med årstiden.

Fisk og skaldyr er fra bæredygtige bestande fra vandene omkring os.

Kødet er så vidt muligt fra fritgående dyr.

Menuerne er vejledende, det endelige resultat sammensættes af køkkenet, ud fra sæsonens råvarer og gæstens ønsker.

Vi tror på, at mad lavet med respekt for naturen og miljøet, også giver Jer en bedre oplevelse.

Selskab med overnatning....

Restaurant Slettestrand er en del af Feriecenter Slettestrand. Det giver os en unik mulighed for at tilbyde overnatning til fordelagtige priser i dejlige ferielejligheder og huse.

Selskabet kan også kombineres med et weekendophold med alt inklusiv og med fest i eget lokale.

Kontakt os og hør nærmere om de mange muligheder.

**Feriecenter Slettestrand · Slettestrandvej 140 ·
9690 Fjerritslev · Tlf. 98 21 70 44 ·
mail@slettestrand.dk · www.slettestrand.dk**

Frokostbuffet

Marinerede sild med kapers og karrysalat.

Røget laks med æg og rejer.

Grøn salat med krydderurtdressing.

Smørstegt rødspættefilet med remoulade og citron.

Grøntsagstærter.

Pølsebræt, med diverse tilbehør.

Lun leverpostej med bacon og svampe.

Oste med oliven og kompot.

Hjemmebagt kage med vanilje creme fraiche.

Kaffe/the med småkager.

175 kr./couvert

Hummer & Hane

Salat med ristede jomfruhummerhaler og grapevinaigrette.

Helstegt Bornholmsk unghane med persille og citron.

Hjemmesyltede agurker og tyttebær.

Kartoffelmos med koldpresset rapsolie.

Ristede svampe og porrer.

Cremet skysauce.

Salater med tilbehør.

Friskbagt brød og økologisk smør.

Panna cotta i iskold bærsuppe.

275 kr./couvert.

Slettestrandbuffet

Jordskokkesuppe med hvidløgscROUTONS.

Salat med hjemmerøget laks og rygeostcreme.

Stege af frilandsgris med frisk salvie.

Langtidsstegt tykstegsfilet af Himmerlandskvæg.

Kantarelsauce.

Salater med tilbehør.

Friskbagt brød og økologisk smør.

Isbar med guf og vafler.

Menuen sammensættes endeligt af køkkenet,
ud fra årstidens råvarer

295 kr./couvert

Rustik buffet

Fransk løgsuppe med emmentaler gratinerede brød.

Helstegt kølle af Himmerlandskvæg
med øl, honning, enebær og peber.

Flødekartofler samt bagte kartofler.

Rødvinsauce.

Årstidens garniture.

Salater med tilbehør.

Friskbagt brød med økologisk smør.

Romfromage med flødeskum og portvinssirup.

305 kr./couvert

Lokal gourmet

Buffet med økologiske og lokale specialiteter.

Eksempelvis:

Rejer fra Læsø.

Hjemmerøget lange med enebær og porse.

Carpaccio af Himmerlandskvæg, med nødder og Vesterhavssost.

Udvalgte stege af frilandsgris fra Mors.

Lam fra lokale græsgange.

Grønt fra Tanhøjgaard.

Salater med økologiske bønner.

Økologiske oste med hybenkompot.

Friskbagt speltbrød.

Blommetærte med økologisk creme fraiche.

Menuen sammensættes endeligt af køkkenet
Ud fra sæsonens udvalg

365 kr./couvert

Italiensk inspireret menu

Min. 20 personer

Rødløg i balsamico.

Aubergine og zucchini med hvidløg og olivenolie.

Salat af oksespidsbryst, selleri og ansjoser.

Grønne salater med pinjekerner og vinaigrette

Kartoffeltærte med spinat og muskatnød.

Suppe med kikærter og pancetta.

Pasta med vesterhavsfisk og skovsvampe.

Stuvning med blæksprutter, tomat og chili.

Kyllingelår med sennep og hvidløg.

Lammeculotte med vin og lavendel.

Oste med oliven.

Ricottaroulade med chokolade og bærkompot.

Denne menu tilbyde også i en reduceret udgave.

Menuen sammensættes endeligt af køkkenet

Ud fra sæsonens udvalg.

350 kr./couvert

Gourmet menu

3, 4 eller 5 retter, serveret på tallerken.
Sammensat af køkkenet, ud fra sæsonens
bedste råvarer, og Deres ønsker.

Eksempelvis.

Skindstegt kulmulefilet
Med kantareller og hyben, æblevinaigrette
Og friske krydderurter.

Jordskokkesuppe
Med hjemmerøget kalvebacon og rugbrødstoast.

Filet af frilandsgris
Med salvie og fedtegrever
Bagt spidskål, Vildmosekartofler og ølsauce.

Økologisk Vesterhavsost
Med havtorn og knækbrød.

Sprød tærte samt parfait af danske æbler
Med blåbær, honning og hasselnødder.

Menuen sammensættes endeligt af køkkenet
Ud fra sæsonens udvalg.

3 retter - 315 kr.

4 retter - 365kr.

5 retter - 415 kr.

Appetizer

Kan nydes sammen med en velkomstdrink
før enhver fest.

Østers med vinaigrette.
25 kr./couvert.

Hjemmelavede dips med friskbagt brød.
40 kr./couvert.

Velkomstdrink

Hvidvin og hyldeblomst
30 kr.

Cava brut
30 kr.

Natmad

Pølse og oste bræt med tilbehør,
samt friskbagt brød.
75 kr.

Karrysuppe med kylling, ris
og mango chutney.
65 kr.

Ristede oksefrankfurtere fra den lokale Gårdbutik
med sennep,
Kartoffelsalat, løg og groft brød.
80 kr.