



Menukort

- Selskab på Rønnes Hotel -



RØNNES HOTEL



Forretter

- **Klar suppe** med urter, kød- og melboller* 55,-
- **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller* 55,-
- **Kartoffel eller jordskokke suppe*** (efter sæson) 60,-
- **Rejcocktail** på sprød salat med asparges, rejer, kaviar og hummerdressing* 65,-
- **Tunmousse** på sprød salat, krebs, slikasparges og sauce verte* 65,-
- **Tortillas** med laksefyld på sprød salat og rejer 70,-
- **Marineret tigerrejer** på sprød salat med hvidløgsdressing* 68,-
- **Røget laks** på sprød salat med slikasparges og krydderurtdressing* 80,-
- **Røget hellefisk** på sprød salat med slikasparges, tomat og ostecreme* 75,-
- **Varmrøget laks** med flødestuvet spinat* 75,-
- **Fiskesymfoni** med 4 slags fisk* 78,-
- **Skal** med stegt og kogt rødspætte, slikasparges og sauce hollandaise 65,-
- **Meunierestegt rødtunge** med porrer frites, sellerirøget laksemousse og fiskeveloute* 72,-
- **Kyllingecocktail** på sprød salat med karrydressing og råmarineret tranebær* 65,-
- **Hønsesalat** med croissant* 60,-
- **Tarteletter** med høns i asparges 58,-
- **Carpaccio af okse** på sprød salat, marineret i pesto med parmesan og ristet pinjekerner* 90,-
- **Røget dyrekølle** m. æggestand, grønne slikasparges og sauce Camberland* 82,-

*Der serveres flutes og smør til forretterne

Hovedretter

- **Glaseret skinke** med 2 slags garniture, hertil flødekartofler 135,-
- **Farseret unghane** med 2 slags garniture, hertil pommes rissolées og cognacsauce 150,-
- **Andesteg** med rødkål, svesker, bønner, tyttebær, hvide kartofler og skysauce 140,-
- **Lammekølle** med 2 slags garniture, hertil smørstegte kartofler og myntesauce 169,-
- **Svinekam** med sprød svær, hertil ½ æble, ribsgele, rødkål, svesker, hvide og brunede kartofler og skysauce 135,-
- **Svinekam stegt som vildt** med 2 slags garniture, hertil hvide kartofler, waldorfsalat og portvinssauce 135,-
- **Svinemørbrad saltiboca** med svampe og rodfrugtmousse, hertil pestobagte kartofler og timian sauce 150,-
- **Kalvefilet** med 2 slags garniture, hertil smørstegte kartofler og sauce italiene 160,-
- **Gl. dags kalvesteg** med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce 150,-
- **Oksefilet** med 2 slags garniture, hertil pommes Anna og rødvinssauce 160,-
- **Gl. dags oksesteg** med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce 150,-
- **Oksemørbrad eller kalvemørbrad** med 2 slags garniture, hertil pommes rissolées og sauce Robert 199,-
- **Krondyrfilet** med 2 slags garniture, waldorfsalat, hertil pommes rissolées og portvinssauce 199,-

Desserter

- **Jordbær/rabarber trifli** 60,-
- **Pannacotta** med lakrids eller andre variationer 60,-
- **Frugttærte** med creme fraiche 58,-
- **Asti/granatæble fromage** på chokoladebund 60,-
- **Rubensteinkage** 65,-
- **Chokoladekage** med abrikos kompot og vaniljeis 62,-
- **Dessert symfoni** med 3 slags kager, is og fromage 72,-
- **Rhumtoff** bær marineret i farin og rom, med makron creme og vaniljeis 72,-
- **Ananas carpaccio** med marineret frugt og rørt is 64,-
- **Kold jordbær eller rabarber suppe** med vaniljeis (efter sæson) 64,-
- **Nøddekurv** med 3 slags is og frugt 72,-
- **Hjemmelavet islagkage** flere variater 65,-

Natmad

- **Klar suppe** med urter, kød- og melboller og flutes 55,-
- **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller og flutes 55,-
- **Flødelegeret karrysuppe** med ris, høsekød og flutes 57,-
- **Frikadeller** med kold kartoffelsalat 60,-
- **Biksemad** med spejlæg, rødbeder, rugbrød, ketchup og sennep 60,-
- **Hotdog** med klassisk tilbehør 70,-
- **Pølsebord** med diverse pølsespecialiteter inkl. leverpostej, bacon, brød og smør 75,-

Rønnes "classic" – fest til fast pris

Sammensæt selv menu bestående af:

Husets velkomstdrink
Forret
Hovedret
Dessert
1 glas dessertvin
Natmad
Vin ad libitum (under middagen)
kaffe/the med småkager eller hjemmelavet kransecake

Pris pr. couvert:

kr. 528,-

Forretter

Rejecocktail på sprød salat med asparges, rejer, kaviar, hummerdressing*

Kyllingecocktail på sprød salat med karrydressing og råmarineret tranebær*

Tunmousse på sprød salat med krebs, slikasparges og sauce verte*

Tarteletter med høns i asparges

Klar suppe med urter, kød- og melboller samt flutes

*Der serveres flutes og smør til forretterne

Hovedretter

Svinekam med sprød svær, hertil ½ æble, ribsgele, rødkål, svesker, hvide og brunede kartofler med skysauce

Svinekam stegt som vildt med 2 slags garniture, hvide kartofler, waldorfsalat og portvinssauce

Glaseret skinke med 2 slags garniture og flødekartofler

Gl. dags oksesteg med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hvide og brunede kartofler og skysauce

Gl. dags kalvesteg med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hvide og brunede kartofler og skysauce

Desserter

Jordbær/rabarber trifli

Pannacotta med lakrids eller andre variationer

Asti/granatæble fromage på chokolade bund

Hjemmelavet islagkage med flere variationer

Frugttærte med creme fraiche

Natmad

Klar suppe urter, kød- og melboller og flutes

Flødelegeret aspargessuppe med flutes

Frikadeller med kartoffelsalat

Biksemad med spejlæg

Rønnes "gourmet" – fest til fast pris

Sammensæt selv menu bestående af:

Husets velkomstdrink
Forret
Hovedret
Dessert
1 glas dessertvin
Natmad
Vin ad libitum (under middagen)
kaffe/the med småkager eller hjemmelavet kransecake

Pris pr. couvert:

kr. 599,-

Forretter

Marineret tigerrejer på sprød salat med hvidløgsdressing
Røget laks på sprød salat med hvidløgsdressing
Varmrøget laks med flødestuvet spinat
Fiskesyfoni med 4 slags fisk
Meunierestegt rødtunge med porrer frites, sellerirøget laksemousse og fiskeveloute

Der serveres flutes og smør til forretterne

Hovedretter

Farseret unghane med 2 slags garniture, pommes rissolées og cognacsauce
Svinemørbrad saltiboca med svampe og rodfrugtmousse, hertil pestobagte kartofler med timian sauce
Oksefilet med 2 slags garniture, hertil pommes Anna og rødvinssauce
Kalvefilet med 2 slags garniture, hertil smørstegte kartofler og sauce italiene
Okse- eller kalvemørbrad med 2 slags garniture, hertil pommes rissolées og sauce Robert

Desserter

Ananas carpaccio med marineret frugt og rørt is
Kold jordbær eller rabarber suppe med vaniljeis (efter sæson)
Nøddekurv med 3 slags is og frugt
Dessert symfoni med 3-4 slags kager, is og fromage
Rhumtoff med makron creme og vaniljeis

Natmad

Flødelegeret karrysuppe med ris, hønsekød og flutes
Frikadeller med kartoffelsalat
Biksemad med spejlæg
Hotdog med klassisk tilbehør
Pølsebord med 8 forskellige slags pålæg inkl. leverpostej, bacon, brød og smør

Buffet Vesterhavet

(frokost og aften)

Min. 30 couverter

Rejer med hjemmelavet mayonnaise

Koldrøget laks

Dampet fiskepaupiette

Marineret tun

Fiskesouffle med friske urter

Stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade

Tarteletter med høns i asparges

Hjemmelavede frikadeller med syltede rødkål

Braiseret unghane på sæsonens grønt

Langtidsstegt kalvefilet

Glaseret skinke

Timianstegt lammekølle

Saltbagte kartofler

Flødekartofler

Salatbuffet med hjemmelavede dressinger

Osteplanke med diverse oste

Dessertbord med min. fire forskellige desserter

efter kokkens valg

Brød & Kiks

Pris pr. couvert

Kr. 315,-

Buffet Slettestrand

(frokost og aften)

Min. 20 couverter

Rejer med hjemmelavet mayonnaise

Koldrøget laks

Marineret tun

Fiskeroulade

Hvidvinsdampet laks

Stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade

Hjemmelavede frikadeller

Tarteletter med høns i asparges

Skindstegt kyllingebryst på bund af sauté

Langtidsstegt oksefilet

Glaseret skinke

Flødekartofler

Årstidens kartoffel

Salatbuffet med hjemmelavede dressinger

Osteplanke med diverse oste

Brød og kiks

Dessertbord med min. fire forskellige desserter -efter kokkens valg

Pris pr. couvert

Kr. 295,-

Buffet

Den Lette buffet (frokost og aften) - min. 30 couverter efter kokkens valg - bestående af:

Couvertanrettet forret - cocktail

Forskellige små kolde retter – fiske- og kødfade

3 lune retter med tilbehør – efter kokkens valg

Salatbuffet med hjemmelavet dressing

3 forskellige desserter

Osteanretning med kiks og druer

Brød og smør

Pris pr. couvert

Kr. 250,-

Buffet – ”kokkens lækkerier” (kun frokost kl. 11 - 15) - min. 20 couverter Efter kokkens valg – bestående af:

Couvert anrettet forret – på tallerken

3 forskellige kolde fiskefade

2 forskellige kolde kødfade med specialiteter

2 lune retter med tilbehør

Mixed salat med hjemmelavet dressing

2 desserter

Osteanretning med kiks og druer

Brød og smør

Pris pr. couvert

Kr. 225,-

Carvery buffeter

(forret på tallerken – herefter buffet)

Min. 20 kuverter

Forslag 1

Forret - couvert anrettet

Kyllinge terrine på sprød bund med råmarineret tranebær

Buffet

Langtidsstegt okseculotte

Lammecuvette

Krydderskinke

Årstidens kartoffel

Salatbuffet med hjemmelavet dressing

Frugttærter med vaniljecreme

Pris pr. couvert

Kr. 255,-

Forslag 2

Forret - couvert anrettet

Lyngrøget laks på urtebund med kraftig balsamico glacé

Buffet

Langtidsstegt kalvefilet

Fylt lammekølle

Glaseret skinke

Årstidens kartoffel

Salatbuffet med hjemmelavet dressing

Ostesortiment med hjemmesyltede nødder samt kiks

Granatæblefromage på sprød bund

Pris pr. couvert

Kr. 265,-

Forslag 3

Forret - couvert anrettet

Fisketallerken med dampet, røget samt marineret fisk

Buffet

Langtidsstegt kalvefilet

Braiseret unghane

Ølbraiseret spidsbryst

Pommes Anna

Flødekartofler

Salatbuffet med hjemmelavet dressing

Ostesortiment med hjemmesyltede nødder samt kiks

Dessertbuffet med min. fire slags, efter kokkens valg

Pris pr. couvert

Kr. 295,-

Selskabs vine:

Velkomstdrink - glas

- Verdi spumante 30,-
- Kirr Royal – hvidvin/creme de Cassis 34,-
- Asti Spumante – halvtør mousserende 34,-
- Brachetto d'Acqui – lyserød mousserende, Italien 40,-
- Crémant d'Alsace Brut – Alsace, Frankrig - mousserende 44,-

Hvidvin – 1/1 flaske

- **Chardonnay** Diamond Lake 210,-
- **Chardonnay Grande Réserve** Castel, Languedoc (Husets vin) 220,-
- **Pinot Blanc** Trimbach, Alsace 230,-
- **Riesling** Cave Vinicole Hunawihr, Alsace 240,-
- **Chablis "Le Classique"** Domaine Pascal Bouchard 275,-
- **Pinot Grigio** La Tunella, Friuli 258,-
- **Sauvignon Blanc** Buitenverwachting, Constantia 248,-
- **Chardonnay Reserva** Casa Silva, Chile 240,-

Rødvin – 1/1 flaske

- **Zinfandel** Diamond Lake 210,-
- **Cabernet sauvignon Grande Réserve** Castel, Languedoc (Husets vin) 220,-
- **Château du Barrail Blanc** St. Emilion Grand Cru 298,-
- **Valpolicella Ripasse Classico Superiore** Villa La Mattarana, Veneto 268,-
- **Amarone Classico** Villa La Mattarana 320,-
- **Ribon Barrica** Ribera del Duero 230,-
- **Maison Castel Pinot Noir** Grand reserve 230,-
- **Carbernet Sauvignon Reserva** Casa Silva, Chile 240,-
- **E Elderton Shiraz Carbernet Sauvignon** Elderton, Barossa 248,-

Dessertvin - glas

- Moscato, d'Asti – sød, let mousserende 32,-
- Moscato, Claude Val – sød hvidvin 32,-

Vinpakker:

Vinpakke 1:

Velkomstdrink – Spumante eller ”Splash” (hvid portvin og tonic)	
Husets hvidvin ad libitum - Diamond Lake Chardonnay, Californien	
Husets rødvin ad libitum – Diamond Lake Zinfandel, Californien	
Øl og vand ad libitum	
1 glas dessertvin	
Ovenstående gælder under middagen	220,-

Vinpakke 2:

Velkomstdrink – Spumante eller ”Splash” (hvid portvin og tonic)	
Husets hvidvin ad libitum - Diamond Lake Chardonnay, Californien	
Husets rødvin ad libitum – Diamond Lake Zinfandel, Californien	
Øl og vand ad libitum	
1 glas dessertvin	
Fri øl – vand – husets vine i 3 timer efter middagen	310,-
Der kan til vinpakke 2 tilkøbes fri bar med alm. slags spiritus (gin,rom,vodka,whisky,shots)	+ 90,-
Som ovenstående inkl. cider (Mokai og Tempt)	+ 105,-

Vinpakke 3:

Velkomstdrink – Cremant d’Alsace, Hunawuhr – Alsace	
Pinot Blanc, Trimbach – Alsace – ad libitum	
Ribon, Ribera del Duero – Spanien – ad libitum	
Moscato d’Asti eller sød hvid dessertvin (Sauternes)	298,-

Pakke tilkøbsmuligheder:

Velkomstdrink – Cremant d’Alsace	+ 15,-
Cognac/likør/bailey 2 cl.	+ 25,-

Tilbud til dansen (3 timers varighed) – kun i forbindelse med ad libitum vin under middagen

- **Bar arrangement 1**, fri bar med øl, vand og vin 122,-
- **Bar arrangement 2**, fri bar med øl, vand, vin samt aftalt spiritus 248,-
- **Tillæg** hvis diverse Cider skal indgå i tilbud 15,-

Spiritus:

½ Flaske snaps (akvavit)	280,-
2 cl. Snaps (akvavit)	25,-
2 cl. Spiritus	25,-
2 cl. Bitter	25,-

Øl & vand:

Øl - flaske	30,-
Sodavand	28,-

Kaffe:

Kaffe/the	30,-
Kaffe med hjemmebagt småkager	46,-
Kaffe med hjemmebagt kransekage konfekt	48,-
Lagkage	33,-
Hjemmebagt kringle	32,-
Snitter	26,-
Uspecificeret smørrebrød	36,-
Luksus smørrebrød	44,-