

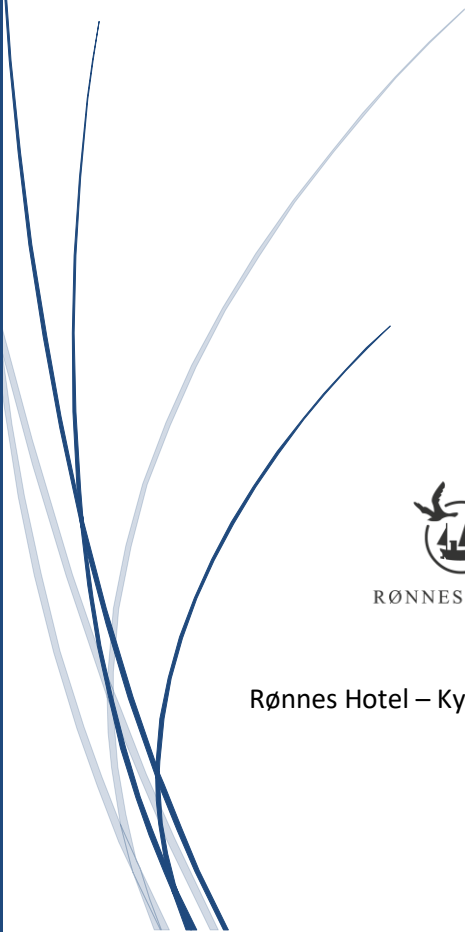


Menukort

- Rønnes Hotel
- Menu ud af huset



RØNNES HOTEL



Rønnes Hotel – Kystvejen 25 – 9690 Fjerritslev – tlf.: 98217150 e-mail: recep@roennes-hotel.dk

Forretter**

- **Klar suppe** med urter, kød- og melboller* 55,-
- **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller* 55,-
- **Kartoffel eller jordskokke suppe** (efter sæson) * 60,-
- **Rejecocktail** 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* 62,-
- **Røget laks** på sprød salat med slikasparges og krydderurtdressing* 75,-
- **Røget hellefisk** på sprød salat med slikasparges, tomat og ostecreme* 75,-
- **Fiskesymfoni** med 4 slags fisk* 78,-
- **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** med æggestand, grønne slikasparges og sauce Camberland* 85,-

*Der serveres flutes og smør til forretterne

**Kolde forretter er couvert anrettet på tallerken eller i skål

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 saltimboca** med svampe og rodfrugt mousse, hertil pestobagte kartofler og timian sauce 150,-
- **Kalvefilet** med 2 slags garniture, hertil smørstegte kartofler og sauce italiene 184,-
- **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 184,-
- **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 248,-

*Hovedretter leveres serveringsklare i termokasser

Desserter*

- **Jordbær/rabarber trifli** 60,-
- **Pannacotta med lakrids eller andre variationer** 60,-
- **Frugttærte med creme fraise** 58,-
- **Asti/granatæble fromage på chokoladebund** 60,-
- **Rubensteinkage** 65,-
- **Chokoladekage med abrikoskompot 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 vaniljeis** 64,-
- **Kold jordbær eller rabarber suppe med vaniljeis (efter sæson)** 64,-
- **Nøddekurv med 3 slags is og frugt** 72,-
- **Hjemmelavet islagkage flere variater** 65,-

*Desserter leveres anrettet på tallerken

Natmad

- **Klar suppe med urter, kød- og melboller og flutes** 55,-
- **Flødelegeret aspargessuppe med flutes** 55,-
- **Flødelegeret karrysuppe med ris, hønsekød og flutes** 57,-
- **Frikadeller med kartoffelsalat** 60,-
- **Hotdog med klassisk tilbehør** 70,-
- **Pølsebord med 8 forskellige slags pålæg inkl. leverpostej, bacon, brød og smør** 75,-

Specialtilbud A

Sammensæt selv en menu bestående af:

Forret
Hovedret
Dessert

Pris pr. couvert:

240,-

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 hertil 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 flere varianter

Frugttærte med creme fraise

Specialtilbud B

Sammensæt selv en menu bestående af:

Forret
Hovedret
Dessert

Pris pr. couvert:

kr. 265,-

Forretter

Marineret tigerrejer på sprød salat med hvidløgsdressing*

Røget laks på sprød salat med hvidløgsdressing*

Varmrøget laks med flødestuvet spinat*

Fiskesymfoni 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 vaniljeis

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

Rønnes luksus ta' selv bord

min. 20 couverter

Rejer med mayonnaise

Røget laks med slikasparges

Dampet torsk med sauce vertes

Laksemousse med mayonnaise og kaviar

Fiskefilet med remoulade

Tarteletter med høns i asparges

Frikadeller

Kokkens mesterpande

Helstegt oksefilet

Glaseret skinke

Grøn salat med dressing

Kold kartoffelsalat

Oste med kiks, smør og druer

Fromagekage pyntet med frugt

Pris pr. couvert

Kr. 275,-

Rønnes Buffet:

min. 20 couverter

3 forskellige kolde fiskespecialiteter

2 forskellige kolde kødspecialiteter

2 lune retter *med tilbehør*

Mixed grøn salat

1 slags kage

Osteanretning *med kiks og druer*

Brød og smør

**De forskellige retter varierer hver dag*

Couvert pris

Kr. 205,-

Konfirmationsmenu

Sammensæt selv en menu bestående af:

- 1 forret
- 1 hovedret
- 1 dessert

Couvert pris

kr. 265,-

Forretter

- 2 tarteletter med høns i asparges
- Rejcocktail på sprød salat med asparges, rejer, kaviar og hummerdressing*
- Hønsesalat med croissant*
- Fiskesymfoni med 4 slags fisk*
- Tortillas med laksefyld på sprød salat

*Der serveres flutes og smør til forretterne

Hovedretter

- Svinekam med sprød svær, hertil ½ æble, ribsgele, rødkål, svesker, hvide og brunede kartofler med skysauce
- Kalvefilet med 2 slags garniture, hertil smørstegte kartofler og sauce italiene
- Oksemørbrad med 2 slags garniture, hertil pommes rissolées og sauce Robert
- Krydderstegt unghanebryst med 2 slags garniture, hertil pommes rissolées og cognacsauce
- Gl. dags kalvesteg med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce

Desserter

- Hjemmelavet Islagkage flere varianter
- Chokoladekage med abrikos kompot og vaniljeis
- Ananas carpaccio med marineret frugt og vaniljeis
- Pannacotta med hindbær puré og vaniljeis

Konfirmationsbuffet

Minimum 40 personer

Buffet

Couvert pris

kr. 275,-

Forretter

Rejer med mayonnaise

Laksemousse

Fiskefilet

Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

Herregårdsskinke

Helstegt oksefilet

Svinekam stegt som vildt

Forskellig udvalg af kartofler

Salater

Desserter

vælg 1 ret

Frugttærter med flødeskum og creme fraise

Friske frugter i orangesauce med markroncreme

Chokoladekage med vaniljeis og abrikoskompot