



# Menukort

- Selskab på Rønnes Hotel -



RØNNES HOTEL



## Forretter

- **Flødelegeret kartoffelsuppe** med sprød kartoffel og bacon 62,-
- **Cremet jordskokkesuppe** med jordskok chips og kørvel 62,-
- **Fiskesuppe** med pocheret torsk og urter 72,-
- **Rejecocktail anno 2018** 68,-
- **Tunmousse** serveret med rejer, asparges og hummerdressing 68,-
- **Marinerede tigerrejer** serveret med tomat-concassé og urter 72,-
- **Koldrøget laks fra Hanstholm** serveret med spæde salater og luftig urtedressing 78,-
- **Hjemmerøget Nordsø laks** med spæde salater, spinat creme og urter 78,-
- **Fiskesympfoni** med 4 slags fisk – dampet, røget, marineret og stegt 82,-
- **Meunierestegt rødtunge** med terrin af selleri og laks, fiskeveloute og porre frites 82,-
- **Rimmet laks** med spæde salater, lemoncord og urter 78,-
- **Tortillas med laksefyld** serveret med spæde salater og rejer 75,-
- **Kyllingecocktail** med salat, tranebær og hjemmelavet karrydressing 68,-
- **Okse carpaccio** med spæde salater, pesto og saltede mandler 82,-
- **Hjemmerøget mørbrad af gris** med pisket creme og saltede mandler 62,-
- **Skal med høns i asparges** 72,-
- **Hjemmerøget andebryst** med marineret spidskål, tranebær og appelsin creme 78,-

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

## Hovedretter

- **Gammeldags flæskesteg** med sprøde svær, serveret med rødkål, svesker, chips, brunede- og hvide kartofler og skysauce 139,-
- **Kam af gris** stegt som vildt, serveret med 2 slags garniture, waldorfsalat, tyttebær, hertil hvide kartofler og kryddersauce 139,-
- **Indbagt mørbrad af gris** med løg og svampe hertil 2 slags garniture, smørstegte kartofler og timian sauce 145,-
- **Lammeculotte** med 2 slags garniture, hvidløgsbagte kartofler og lammesky 149,-
- **Andebryst** med rødkål, bønner og tyttebær. Hertil hvide kartofler og andesky 149,-
- **Oksecuvette** med 2 slags garniture, saltbagte kartofler og oksesky 155,-
- **Gl. dags oksesteg** med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce 155,-
- **Gl. dags kalvesteg** med tyttebær, waldorfsalat, bønner, hertil hvide og brunede kartofler og skysauce 155,-
- **Kalvefilet** med 2 slags garniture, pommes Royal og sauce Italienne 165,-
- **Oksefilet** med 2 slags garniture, pommes Anna og sauce Borderlaise 165,-
- **Oksemørbrad** med 2 slags garniture, pommes Rissolles og sauce Robert 225,-
- **Kalvemørbrad** med 2 slags garniture, pommes rissolles og sauce Robert 225,-
- **Krondyr filet** med 2 slags garniture, waldorfsalat, hertil pommes Rissolles og vildtsauce 248,-

Alle slags garniture er sæson bestemt

## Desserter

- **Chokolade fondant** med solbærsorbet 69,-
- **Panna cotta** - chokolade, karamel, vanilje eller lakrids (valgfri) 62,-
- **Jordbærtærte** med vanilje parfait 62,-
- **Granatæble fromage** på chokoladebund 62,-
- **Trippel chokolade** 65,-
- **Dessert symfoni** med 4 slags (kage, fromage, is og frugt) 75,-
- **Kold jordbærsuppe** med vaniljeparfait 64,-
- **Kold rabarbersuppe** med vaniljeis 64,-
- **Hjemmelavet islagkage** med chokolade og nødder 65,-
- **Klassisk nøddekurv** med 3 slags is, bær og frugter 75,-
- **Citronfromage** på kiksebund 62,-
- **Klassisk creme brûlée** 65,-
- **Pærer bête Helene** 65,-
- **Æble tarte tatin** 65,-

## Natmad

- **Klar suppe** med urter kød- og melboller hertil hjemmebagt brød 59,-
- **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller og hjemmebagt brød 59,-
- **Flødelegeret karrysuppe** med ris, høsekød og hjemmebagt brød 62,-
- **Gullaschsuppe** med hjemmebagt brød 62,-
- **Frikadeller** med kold kartoffelsalat 65,-
- **Biksemad** med spejlæg, rødbeder, rugbrød, ketchup og sennep 62,-
- **Hotdogs** med kogt og stegt pølse med klassisk tilbehør 72,-
- **Pølsebord** med 8 slags charcuteri inkl. leverpostej med bacon, hertil hjemmebagt brød og smør 82,-

# 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 kransekage

Pris pr. couvert:

kr. 538,-

## Forretter – vælg 1

**Flødelegeret kartoffelsuppe** med sprød kartoffel og bacon

**Rejecocktail anno 2018**

**Kyllingecocktail** med salat, tranebær og hjemmelavet karrydressing

**Hjemmerøget grisemørbrad** med pisket creme og saltede mandler

**Tunmousse** serveret med rejer, asparges og hummerdressing

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

## Hovedretter – vælg 1

**Oksecuvette** med 2 slags garniture, saltbagte kartofler og oksesky

**Grisekam stegt som vildt**, serveret med 2 slags garniture, waldorfsalat, tyttebær, hvide kartofler og kryddersauce

**Lammeculotte** med 2 slags garniture, hvidløgsbagte kartofler og lammesky

**Indbagt grisemørbrad** med løg og svampe hertil 2 slags garniture, smørstegte kartofler og timian sauce

**Gammeldags flæskesteg** med sprøde svær, serveret med rødkål, svesker, chips, brunede- og hvide kartofler og skysauce

## Desserter – vælg 1

**Kold rabarbersuppe** med vaniljeis

**Jordbærtærte** med vanilje parfait

**Granatæble fromage** på chokoladebund

**Kold jordbærsuppe** med vaniljeparfait

**Panna cotta** - chokolade, karamel, vanilje eller lakrids (valgfri)

## Natmad – vælg 1

**Biksemad** med spejlæg, rødbeder, rugbrød, ketchup og sennep

**Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller og hjemmebagt brød

**Frikadeller** med kold kartoffelsalat

**Klar suppe** med urter kød- og melboller, hertil hjemmebagt brød

# 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 kransekage

Pris pr. couvert:

kr. 609,-

## Forretter – vælg 1

*Meunierestegt rødtunge med terrin af selleri og laks, fiskevelouté og porre frites*

*Fiskesymfoni med 4 slags fisk – dampet, røget, marineret og stegt*

*Hjemmerøget Nordsølaks med spæde salater, spinat creme og urter*

*Koldrøget laks fra Hanstholm serveret med spæde salater og luftig urtdressing*

*Marinerede tigerrejer serveret med tomat-concassé og urter*

Der serveres hjemmebagt brød og smør til forretterne

## Hovedretter – vælg 1

*Kalvefilet med 2 slags garniture, pommes Royal og sauce Italienne*

*Oksefilet med 2 slags garniture, pommes Anna og sauce Bordelaise*

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

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

*Andebryst med rødkål, bønner og tyttebær, hvide kartofler og andesky*

## Desserter – vælg 1

*Klassisk creme Brûlée*

*Klassisk nøddekurv med 3 slags is, bær og frugter*

*Pærer belle Helene*

*Æble tarte tatin*

*Trippel chokolade*

## Natmad – vælg 1

*Flødelegeret karrysuppe med ris, hønsekød og hjemmebagt brød*

*Gullaschsuppe med hjemmebagt brød*

*Pølsebord 8 slags charcuteri inkl. leverpostej med bacon og hjemmebagt brød og smør*

*Hotdogs med kogt og stegt pølse med klassisk tilbehør*

## **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 og rødkål*

*Braiseret unghane på sæsonens grønt*

*Langtidsstegt kalvefilet*

*Benskinke*

*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. 325,-**

## Buffet Slettestrand

(frokost og aften)

Min. 20 couverter

Rejer med hjemmelavet mayonnaise

Varmrøget laks (kold)

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

Marineret grisekam

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. 299,-**



## Buffet

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

Lille couvert anrettet 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. 255,-**

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

Lille couvert anrettet forret – på tallerken

3 forskellige kolde fiskefader

2 forskellige kolde kødfader 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. 229,-**

# Carvery buffeter

## Forslag 1

### **Forret** - couvert anrettet

Lyngrøget laks på urtebund med kraftig balsamico glacé

### **Buffet**

Okseculotte

Lammekølle stegt med hvidløg

Tomat og provence kalkun

Årstidens kartoffel

Salatbuffet med hjemmelavet dressing

Ostesortiment med hjemmesyltede nødder samt kiks

Granatæblefromage på sprød bund

**Pris pr. couvert**

**Kr. 269,-**

## Forslag 2

### **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. 299,-**

## Selskabs vine:

### Velkomstdrink - glas

- Verdi spumante 35,-
- Kirr Royal – hvidvin/creme de Cassis 40,-
- Asti Spumante – halvtør mousserende 35,-
- Brachetto d'Acqui – lyserød mousserende, Italien 40,-
- Crémant d'Alsace Brut – Alsace, Frankrig - mousserende 45,-

### Hvidvin – 1/1 flaske

- **Chardonnay – Colombard** Haut Flassac, Languedoc 225,-
- **Chardonnay Grande Réserve** Castel, Languedoc (Husets vin) 225,-
- **Pinot Blanc** Trimbach, Alsace 255,-
- **Riesling** Cave Vinicole Hunawihl, Alsace 260,-
- **Chablis "Le Classique"** Domaine Pascal Bouchard 325,-
- **Pinot Grigio** La Tunella, Friuli 295,-
- **Sauvignon Blanc** Buitenverwachting, Constantia 285,-
- **Chardonnay Reserva** Casa Silva, Chile 250,-

### Rødvin – 1/1 flaske

- **Syrah – Cabernet Sauvignon** Haut Flassac 225,-
- **Cabernet sauvignon Grande Réserve** Castel, Languedoc (Husets vin) 225,-
- **Château du Barrail Blanc** St. Emilion Grand Cru 355,-
- **Valpolicella Ripasse Classico Superiore** Villa La Mattarana, Veneto 270,-
- **Amarone Classico** Villa La Mattarana 390,-
- **Ribon Barrica** Ribera del Duero 240,-
- **Maison Castel Pinot Noir** Grand reserve 230,-
- **Carbernet Sauvignon Reserva** Casa Silva, Chile 270,-
- **E Elderton Shiraz Carbernet Sauvignon** Elderton, Barossa 280,-

### Dessertvin - glas

- Moscato, d'Asti – sød, let mousserende 35,-
- Moscato, Claude Val – sød hvidvin 35,-

## Vinpakker:

### Vinpakke 1:

Velkomstdrink – Spumante eller ”Splash” (hvid portvin og tonic)	
Husets hvidvin ad libitum - Chardonnay – Colombard Haut Flassac, Languedoc	
Husets rødvin ad libitum – Syrah – Cabernet Sauvignon Haut Flassac	
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 - Chardonnay – Colombard Haut Flassac, Languedoc	
Husets rødvin ad libitum – Syrah – Cabernet Sauvignon Haut Flassac	
Øl og vand ad libitum	
1 glas dessertvin	
Fri øl – vand – husets vine i 3 timer efter middagen	344,-
Der kan til vinpakke 2 tilkøbes fri bar med alm. slags spiritus (gin,rom,vodka,whisky,shots)	+ 124,-
Som ovenstående inkl. cider (Mokai og Tempt)	+ 140,-

### Vinpakke 3:

Velkomstdrink – Cremant d’Alsace, Hunawihir – 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	+ 10,-
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 125,-
- **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 kranssekage konfekt	48,-
Lagkage	33,-
Hjemmebagt kringle	32,-
Snitter	26,-
Uspecificeret smørrebrød	36,-
Luksus smørrebrød	44,-