



# MAD & DRIKKE

Når I holder selskab hos os, kan I læne jer tilbage og nyde maden og samværet – vi tager os af det praktiske.

Med fleksible rammer i både Vejen Idrætscenter og på Sportshotel Vejen kan vi danne rammen om alt fra den aktive familiefest til den store fødselsdag, guldbrylluppet eller konferencen.

Denne folder indeholder vores buffetforslag samt en oversigt over mad og drikke.

Vi tilpasser naturligvis gerne arrangementet efter jeres ønsker og behov.

Vi glæder os til at byde jer velkommen.



# BRUNCH

---

# BUFFET

4 timer f.eks. kl. 10.00-14.00 eller 11.00-15.00

Serranoskinke med pesto og asparges  
2 slags charcuteri med tilbehør  
Skæreost  
Ostebræt med 2 oste og tilbehør  
2 slags marmelade  
Nøddecreme  
Små skåle med skyr toppet med granola

---

Lun laksetærte med spinat, hertil dagens blandede salat  
Røræg og bacon  
Små stegte oksepølser  
Amerikanske pandekager med ahornsirup  
Melonsalat

---

Mini wienerbrød og friskbagte rundstykker  
Franskbrød og rugbrød  
Appelsin- og æblejuice  
Kaffe og the

**Pris pr. person kr. 295,-**

Bestilling min. 25 personer



# BUFFET

## NR. 1

### FORRETTER

Fisketerrin med røget laks og salat samt krydderdressing

Tarteletter med høns i asparges

Chorizo med semi-dried tomater og aioli

Serranoskinke med oliven og pesto

### HOVEDRETTER

Langtidsbagt kalv med urter

Kamfilet marineret i chili og vanilje

Sauce demi-glace og estragon creme

Flødekartofler og små krydderbagte kartofler

2 blandede salater efter årstiden

### DESSERTER

Jordbærmousse toppet med chokolade

Brownie

Citrontærte med marengs

Frugtsalat

**Pris pr. person kr. 395,-**

Bestilling min. 30 personer



# BUFFET

---

## NR. 2

### FORRETTER

Laksepaté med dild toppet med rejer  
Kyllingeterrin med Madagaskarpeber og pesto  
Dampet fisk med safranmayo på spæde salater  
Landskinke med syltede grøntsager og pesto

---

### HOVEDRETTER

Kalkuncuvette  
Krondyrsfilet  
Pommes Anna og pommes rissolées  
Sauté af årstidens grønt  
Mild pebersauce og BBQ-sauce  
2 blandede salater efter årstiden

---

### DESSERTER

Hjemmelavet is  
Valnøddetærte  
3 oste med tilbehør og rugkiks  
Mokka pannacotta

**Pris pr. person kr. 405,-**

Bestilling min. 30 personer



# MENU

## VÆLG 3 RETTER

### FORRET SERVERES PÅ TALLERKEN

Rillette af dansk fjerkræ med pimentolie  
Paupiette af rødspættefilet fyldt med røget laksemousse  
på spæde salater, hertil cocktaildressing  
Kokkens fiskesymfoni – en nydelse af både fisk og skaldyr

### HOVEDRETTER

*Sendes rundt på fade 2 gange*

Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, waldorfsalat, asier,  
tyttebærmarmelade samt vildtsauce  
Krondyrsfilet bardedet med bacon, hertil vildtsauce, små urtebagte  
kartofler, sauté af bønner og bacon +35,- kr  
Lammekølle fyldt med persille og hvidløg, serveres med lammesky,  
dagens kartoffel og ratatouille  
Unghanebryst farseret med urter, serveres med dagens kartoffel,  
urtecreme samt dagens grønt  
Alle hovedretter serveres med 1 blandet salat efter årstiden

### DESSERTER

*Sendes rundt på fade*

Valnøddetærte med hjemmelavet parfait og frisk frugt  
3 oste med tilbehør og rugkiks  
Mokkaparfait  
Pandekage med is og frugtcoulis

<b>1 ret</b>	<b>kr. 295,-</b>
<b>2 retter</b>	<b>kr. 365,-</b>
<b>3 retter</b>	<b>kr. 395,-</b>

Bestilling min. 15 personer

*Har I andre ønsker, opfylder vi dem gerne*



# HELAFTENS ARRANGEMENT

## 3 RETTERS MENU ELLER BUFFET

Velkomstdrink

Husets vine, øl, vand og øl ad libitum i 7 timer

1 glas - husets dessertvin

Kaffe, the og chokoladekugler

**+ kr. 290,- pr. person**

---

Ønskes 3 bowler/spiritus med drinks efter maden

**+ kr. 75,- pr. person**

**Tilkøb ekstra time:**

kr. 50,- pr. person

Min. kr. 1500,- pr. påbegyndt time

---

## NATMAD

*Vælg mellem:*

Frikadeller med kartoffelsalat serveres med groft brød

Klassisk pølsebord med lun leverpostej, svampe og bacon,

serveres med rugbrød og lune boller

Hotdogs med kogte og stegte pølser

Byg-selv wraps med kebab, salat, tomat, agurk,

syltede rødløg samt dressing

**Kr. 95,- pr. person**



# MINDE- SAMMENKOMST

## MENU 1 - BUFFET

3 slags pålæg med tilbehør  
Lun leverpostej, champignon og bacon  
Lun tærte med dagens salat  
Brie og skæreost med tilbehør  
Småkager  
Kaffe, the og isvand

**Pris pr. person kr. 195,-**

---

## MENU 2 - BUFFET

Smør-selv boller med pålæg og ost  
Lagkage eller æblekage  
Småkager  
Kaffe, the og isvand

**Pris pr. person kr. 185,-**

Har I andre ønsker, opfylder vi dem gerne.

### Tilkøb:

Smørrebrød pr. stk (3 stk. pr. pers.)	55,-	Lagkage	55,-
Kringle	35,-	Gl. daws æblekage	45,-
Franskbrød med ost	45,-	Chokoladekugler 2 stk.	15,-
		Kaffe/the	30,-



# DRIKKEVARER

## & SØDT

### VIN

Husets vin; hvid/rød/rose	265,-
Bobler	265,-
Husets dessertvin	265,-

*Ønskes andre vine, finder vi dem gerne.*

### ØL/VAND

Sodavand	30,-
Økomost	30,-
Alm. flaskeøl	35,-
Fadøl alm./classic 0,4 l.	50,-
Grimbergen 0,5 l.	70,-
1664 0,4 l.	70,-

### KAFFE

Kaffe og the	30,-
--------------	------

### SPIRITUS

Gin, rom, vodka, whisky	700,-
Bitter/snaps/spiritus	35,-
Cognac, likør osv.	35,-

### SØDT

Kransekage 2 stk.	30,-
Petit four 2 stk	35,-
Småkager 3 stk	25,-
Chokoladekugler 2 stk	15,-

### DIVERSE

Prop gebyr pr. flaske	205,-
Medbragt kage pr. pers.	20,-

### BESTILLING OG INFORMATION

Kontakt Else for en uforpligtende snak om jeres ønsker.

Vi glæder os til at byde jer velkommen til jeres næste arrangement i fleksible og trygge rammer.



**Else Pedersen**

ep@vejenic.dk

Tlf. +45 81 40 16 42/

+45 61 28 28 38