

☎ 9822 1268

Fest til fast pris

Sammensæt selv Deres menu til arrangementet på Café Bondestuen. Vælg en forret, en hovedret & en dessert. Skal bestilles 1 uge før. (min. 10 personer)

Pris pr. person med ad libitum i 5 timer kr. 445,-

Pris pr. person med ad libitum i 7 timer kr. 545,-

Velkomstdrink:

- Sammensat af hvidvin, æblecider & citronvand. Alkoholfri til børn.

Forretter:

- Butterdejsskal med plukket kyllingekød i cremet aspargessauce pyntet med agurk & cherrytomat.
- Rejecocktail anrettet i glas med store grønlandske rejer, asparges, salat, hjemmelavet røddressing & pynt.
- Fisketallerken med vindampet hvidfisk, marineret grønlandske rejer & koldrøget laks serveret med salat, citron, hjemmelavet røddressing & pynt.
- Hønsesalat i cremefraichedressing anretter på frisk salat med sødeananas, sprødstegt bacon & pynt.

Forretter serveres på tallerken med frisk bagt brød & smør.

Hvidvin:

Der skænkes ad libitum af husets hvidvin, før, under & efter forretten.

Hovedretter:

- Gammeldags oksesteg serveret med kogte grøntsager, glaseret perleløg, asier, tyttebær & hjemmelavet waldorfsalat hertil kogte kartofler & skysauce.
- Flæskesteg med sprødsvær, serveret med franske, brunede & kogte kartofler, hertil asier, rødkål & bondestuens flæskestegssauce.
- Svinekam stegt som vildt, serveret med bønnesautér, asier, tyttebær & hjemmelavet waldorfsalat hertil kogte kartofler & bondestuens vildtsauce.
- Rosa stegs ungvægfilet, serveret med syltet rødløg, ristet svampe, krydderkartofler & hjemmelavet rødvinssauce.

Hovedretter serveres 2 gange fra fad.

Rødvin:

Der skænkes ad libitum af husets rødvin, før, under & efter hovedretten.

Desserter:

- Hjemmelavet islagkage med chokolade & nødder anrettet med frisk skåret frugt, chokoladesauce, skovbær puré & pynt.
- Kagetallerken med hjemmelavet brownie & hvidchokoladecake anrettet med eksotisk frugt, pynt & vanilje cremefraiche.
- Hjemmelavet gammeldags citronfromage med flødeskum & pynt.
- Bananasplit med vaniljeis, flødeskum, chokoladesauce, ristet nødder & pynt.

Dessertvin:

Der skænkes 1 glas mousserende dessertvin eller portvin.

Kaffe:

Kaffe & Te samt hjemmelavet kranskekagetoppe.

Ønskes der cognac eller likør til kaffen, beregnes der oveni kuvertprisen kr. **40,-** pr. 2cl.

Natmad:

Ønskes der natmad, beregnes der oveni kuvertprisen kr. **65,-** pr. person.

- Klar hønsekødssuppe med kød- & melboller, serveret med rustikt brød.
- Pålægsgfad med 3 slags pålæg af eget valg med passende tilbehør, serveret med smør & rugbrød eller hjemmelavet boller.
- Kyllingesalat med stegt kyllingebryst anrettet på salat med majs & sprødstegt bacon, serveret med friskbagt brød & hjemmelavet purløgsdressing.
- Røde hotdogs, 2 røde pølser med buffalobrød serveret med ketchup, remoulade, sennep, ristet løg, rå løg & syltet agurker.

Betingelser:

Ved aftale om arrangement, sendes der efterfølgende en ordrebekræftelse samt opkrævning af depositum på kr. **2000,-** for reservation af lokale. Returneres ikke ved afbestilling.

Der er fri øl, sodavand & vin i 5 eller 7 timer, derudover afregnes der efter forbrug.

De 5 eller 7 timer starter ved aftalt tidspunkt for ankomst.

Vælges der natmad serveres denne efter aftale.

Ved valgt arrangement uden drikkevarer ad libitum, er prisen for maden pr. person kr. **345,-** & drikkevarer afregnes efter forbrug.

Afbestilles arrangementet senere end 6 døgn før afvikling, opkræves godtgørelse på 75 % af prisen for det samlede arrangement. Ændres antallet senere end 2 døgn før afvikling, opkræves godtgørelse på 100 % af prisen.

Prisen er inkl. moms, leje af lokale, opdækning, duge, blomster, lys, servietter & servering.

Der skal tages forbehold for evt. stavefejl & prisændringer.