

# BUFFET

Minimum 20 personer

## HUSETS BUFFET 1 • 225,-

### KLASSISK FROKOSTBUFFET SERVERET PÅ ÉN GANG

2 slags sild med karrysalat og løg  
Røget laks med asparges  
Æg og rejer med mayonnaise  
Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og surt  
Rullepølse med sky og løg  
Fiskefilet med citron og remoulade  
Lun leverpostej med bacon og champignon  
Frikadeller med rødkål  
Chokoladekage med vaniljecreme

## HUSETS BUFFET 2 • 359,-

### FESTBUFFET SERVERET AD 3 GANGE

Tempereret laks med rygeostcreme og syltet rødløg  
Cremet krebshelesalat  
Bresaola med pesto og salat  
Lufttørret skinke med aioli og semi-dried tomat

★ ★ ★

Rosastegt kalvefilet med ristede kartofler og timiansauce  
Svinefilet marineret efter årstiden med kartoffelkage og kalvesky  
Unghanebryst med frisk urteost og sauté af svampe og porre  
3 forskellige salater efter køkkenets valg

★ ★ ★

2 slags hjemmebagt kage  
Osteplanke med 5 slags danske og udenlandske oste  
Frugtanretning

## HUSETS BUFFET 3 • 359,-

### HUSETS BUFFET SERVERET PÅ ÉN GANG

Tallerkenserveret valgfri forret (Menu 1 samt klassiske retter)  
Skærebuffet med oksefilet, unghanebryst, marinerede svinefilet, 2 slags kartofler,  
3 salater og 2 saucer samt hjemmebagt brød  
Tallerkenserveret valgfri dessert (Menu 1 samt klassiske retter)

# BUFFET

Minimum 20 personer

## BRUNCHBUFFET MED START INDEN KL. 11 • 238,-

Kaffe og the  
Æble, appelsinjuice og mælk  
Rundstykker, franskbrød og rugbrød  
3 slags pålæg  
2 slags skæreost  
Osteplanke  
Skyr med frugtcoulis  
2 slags hjemmelavet marmelade, honning, Nutella  
Brunchpølser, rørag og bacon  
Frisk frugtanretning  
Mini wienerbrød

## TILKØB TIL BRUNCHBUFFET

Frugt smoothies  
Varm kakao med flødeskem  
Rejer med citron og mayonnaise  
Røget laks med asparges  
Lun leverpostej med bacon og champignon  
Grøntsagstærter med kylling  
Små frikadeller med rødkål  
Hot wings med dip  
Chokolade muffins  
Pandekager med sirup

1 ekstra ret ..... **30,-**  
2 ekstra retter – pr. ret ..... **25,-**  
3 ekstra retter – pr. ret ..... **20,-**



# SELSKABSMENUER



★ ★ ★  
**HOTEL MEDI**  
IKAST

*Altid et godt selskab*

# HELAFTENSARRANGEMENT

Indeholder

- ★ **Velkomstdrink**
- ★ **3 retters festmenu**
- ★ **Husets hvid-, rød- og dessertvine** (serveret i 7,5 time)
- ★ **Kaffe med småkager**
- ★ **Ta´ selv bar med øl, vand og vin**
- ★ **Natmads-suppe**
- ★ **Blomster**
- ★ **Valgfri farve på dug og servietter**
- ★ **Værelse til værtsparret**
- ★ **Speciel pris på værelser** til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)

## PAKKER

**Helafstensarrangement, klassiske retter**..... pr. kuvert **628,-**  
**Helafstensarrangement, festmenu 1**..... pr. kuvert **659,-**  
**Helafstensarrangement, festmenu 2**..... pr. kuvert **689,-**  
**Helafstensarrangement, festmenu 3**..... pr. kuvert **719,-**  
(Helafstensarrangement varer 7,5 time)

## TILKØB

Specialøl eller ale..... pr. kuvert **10,-**  
Tilkøb af 1 ekstra time øl, vand og vin..... pr. kuvert **85,-**  
Tilkøb af fri RTD/Mokai i 7,5 time (i forbindelse med prisarr.)..... pr. kuvert **60,-**  
Tilkøb af fri RTD/Mokai samt rom, gin, whiskey, vodka i 7,5 time (i forbindelse med prisarr.)..... pr. kuvert **119,-**  
Tjenertimer efter fastpris arr. og evt. tilkøbte timer..... pr. time **425,-**

## FESTMENU 1 • 329,- • 3 RETTER

### FORRETTER

Tempereret laks med rygeostcreme og syltet rødløg, sprødt rugbrød  
Filokurv med rejer, sprød salat og citrusmayo  
Lufttørret skinke med urtemayo og spæde salater

★ ★ ★

### HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet med stegte svampe og rødvinssauce  
Medaljon af unghanebryst fyldt med frisk urteost, soltørret tomat og mild dijonsauce  
Langtids stegt kalvefilet med estragonsauce og sæsonens grønt

★ ★ ★

### DESSERTER

Køkkenchefens islagkage i tre lag, serveret med frugt og bærcoulis  
Mazarinkage med chokoladeganache og syltede skovbær  
Makron is med Baileys, serveret med frisk frugt og sprødt

*Til alle hovedretter serveres altid minimum 3 slags garniture samt afstemt kartoffel*

## FESTMENU 2 • 359,- • 3 RETTER

### FORRETTER

Roulade af koldrøget laks, spinat og flødeost  
Ristede tiggerrejer med hjemmerørt aioli og frisésalat  
Carpaccio af kalveinderlår med pesto og parmesanost

★ ★ ★

### HOVEDRETTER

Duet af kalvefilet og krondyr serveret med markchampignon og fløde-/timiansauce  
Svinemørbrad med bagte rodfrugter, kartoffelkage og pikantsauce  
Langtidsstegt lamme cuvette med friske grønne asparges og rosmarinsky (serveres kun i sæsonen)

★ ★ ★

### DESSERTER

3 slags is i karamelkurv med frugt og bær  
Husets desserttallerken med kage, mousse og is  
Chokolademousse med appelsinsorbet og nøddecrunch

## FESTMENU 3 • 389,- • 3 RETTER

### FORRETTER

Fisketapas med 3 slags fisk/skaldyr med frisk salat og husets dressing  
Tapas fade med chorizo, bresaola og lufttørret skinke samt pesto og tapanader  
Bresaola med langtidsbagt cherrytomat, soyanødder og trøffelmayo

★ ★ ★

### HOVEDRETTER

Rosastegt oksemørbrad vendt i krydderurter serveret med Pom Rissolle og timians-sauce  
Kalvemørbrad med confiterede gulerødder, serveret med trøffel-flødesauce  
Rosastegt krondyr med smørstegte svampe, råsyltede brombær og vildtsauce

★ ★ ★

### DESSERTER

Bounty-kage med frugt og syrlig sorbet  
Yin/Yang Gateau Marcel med citronsorbet og sprødt  
Fragilité roulade med mocca-parfait og friske bær

## DEN EKSTRAVAGANTE • 800,-

5 retter efter sæsonen  
5 årgangsvine tilpasset retterne

*Til alle hovedretter serveres altid minimum 3 slags garniture samt afstemt kartoffel*

# KLASSISKE RETTER

Kan kombineres med fest til fastpris

### FORRETTER

Fisketallerken .....89,-

Tunmousse på plukket salat med urtecreme .....65,-

Hønsesalat med asparges og svampe .....65,-

2 tarteletter med høns i asparges.....65,-

Kold dampet laks "Bellevue" med rejer, salat og dressing .....65,-

★ ★ ★

### HOVEDRETTER

Svinekam stegt som vildt med waldorff-salat, bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt skysauce.....155,-

Flæskesteg med sprød svær, hvide og brunede kartofler, rødkål, surt og chips .....155,-

Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, bønner, hvide kartofler og skysauce.....165,-

Kalvesteg stegt som vildt med waldorff-salat, bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt skysauce .....165,-

Glaseret skinke med gulerødder, blomkål, broccoli, hvide kartofler og aspargessauce.....165,-

★ ★ ★

### DESSERTER

Gammeldags æblekage med fløde og gele .....65,-

Citronfromage med flødeskum og frugtsauce.....65,-

Vaniljeis med pærer og chokolade  
"Belle Helene" .....70,-

Hjemmelavet islagkage med bærcoulis og frugt..... 70,-

Desserttallerken med kage, mousse og is.....78,-

## NATMAD

Aspargessuppe med kødboller og flutes.....65,-

Klar suppe med kød- og melboller samt flutes.....65,-

Løgsuppe med paprika og ostebrød.....65,-

Karrysuppe med hønsekød, ris og flutes.....65,-

Ungarsk gullasch-suppe med paprika, oksekød, kartofler og flutes.....65,-

Biksemad med bearnaisesauce, rugbrød og rødbeder .....80,-

Lav selv hotdogs med røde pølser, brød, ketchup, sennep remoulade, ristede løg, rå løg og agurkesalat.....80,-

Pølse/oste bord med 8 slags pålæg, 3 slags oste, forskelligt brød og smør .....90,-

## DRIKKEVARER TIL KLASSISKE RETTER

Øl, vand og vin under middagen ..... **279,-**

Øl, vand og vin i 7,5 time..... **359,-**