

SELSKABSMENU

Hold Jeres næste arrangement/fest hos os.

Vi har plads til 80 personer i samme lokale.

Få inspiration på de efterfølgende sider til Jeres menu.

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønsker.

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

Sammensæt selv din 3-retters menu samt natmad

Suppe:

Asiatisk karry/kokos suppe
Asparges suppe med kødboller
Svampe suppe af 7 slags svampe
Fransk løgsuppe med ostebrød
Kartoffel/porre suppe med bacon
Alle supper serveres med friskbagt brød og smør

Kolde forretter

Lakseroulade med urtecreme
Dampet rødspættefilet med laksemousse og rejer
Seranoskinke med melon/chili salat og pesto
Pestogrillet tigerrejer på sesamtang
Rejecocktail med hjemmelavet thousand island dressing
Røget dyrekølle med sauce cumberland og rugbrøds sejl
Carpaccio (*råmarineret oksemørbrad*)

Lune forretter:

Tarteletter med høns i asparges
Varm røget laks med flødestuvede spinat
Mexicansk krydderet oksekød i fillodej

Forretter + 30,-

Køkkenchefens tapas tallerken med 5 varianter
Fiskesymfoni med 3 varianter
Champagnemonteret hummerbisque

Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør

Hovedretter:

Rosa stegt oksefilet med sauce bordelaise
Øl braiseret nakkesteg med ærte francaise
Glaserede hamburgerryg med kartofler og asparges sauce
Indbagt laks med spinat og kaviar sauce
Kalveculotte med tomatflan og rosmarinsky
Svinemedalion i baconsvøb, nordisk ratatouille
Kyllingebryst på sauteret grønt og urtesauce
Gammeldags flæskesteg med rødkål, surt og skysauce
Gammeldags oksesteg med waldorfsalat

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

RESTAURANT



R A N D E R S G O L F K L U B

Hovedretter +30,-

Grillede lammechops med pom anna og hasselnøde sauce
Rosastegt oksemørbrad med årstidens grønt samt sauce bordelaise
Rosastegt krondyr filet, med appelsin stegt kål, blommer, valnødder, svampesauce
Kroghængt oksefilet med langtidsbagte tomater og sauce bearnaise
Perlehøne bryst fyldt med urtecreme
Andebryst sous vide, råsyltede tranebær hertil en flødepeberrods sauce
Grillede havkat på bund af smørdampet grønt, dild olie samt hummer bisque

Alle retter serveres med kartofler og sauce

(Vi laver også vegetar retter)

Desserter:

Desserttallerken med kage, is, frugt og chokolade
Cheesecake med frugt cullis
Rådhuspandekage
Hjemmelavet islagkage
Nøddekurv med softice og flamberede bær
Chokolade brownie med solbær sorbet og nøddesirup
Fromage med brændte bær og nøddekrokant
Pandekager med is og hjemmelavede marmelade
Ostetallerken med 4 varianter

Natmad:

Aspargessuppe med boller
Mulligatawny – Indisk karrysuppe med kylling
Frikadeller med kartoffelsalat
Klar suppe med boller
Pålægsgbord med 3 varianter
Lav selv hotdogs
Pulled pork byg selv burger
Tarteletter
Chilli con carne med creme fraice

**3 retter - Natmad – Husets vine – Pilsner – Sodavand – Kaffe/the
Arrangementet er sat til 8 timer
Kuvertpris fra 695,-**

Ved arrangement i 6 timer – kuvertpris fra 575,-

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

RESTAURANT



R A N D E R S G O L F K L U B

Buffeter:

Brunchbuffet:

Spansk serano skinke
Rullepølse med sky og løg
Spegepølse
Hjemmerøget kalkunbryst
Ristet krydder lunch pølse
Sprød dansk bacon
Røræg
3 slags oste med druer
Pandekager med ahornsirup
Muffins & frisk frugt
Hjemmebagte boller
Hjemmebagt rugbrød
Kaffe/the/juice

Pris pr. kuvert 199,-

Arrangementet er sat til 4 timer.

Frokost brunchbuffet:

Røget laksecarpaccio & rygeostecreme
Serrano skinke & melon
Pølser med oliven
Røræg & lunch pølse
Hjemmelavede frikadeller & rødkål
Pesto marineret kylling inder filet & grønt
Skiver af ungdyrfilet (kold)
Grøntsags tærte
Amerikanske pandekager & ahornsirup
3 slags oste & druer
Chokolade muffins & frugt
Hjemmebagt Boller
Hjemmebagt Rugbrød
Kaffe/The/Juice

Pris pr. kuvert 219,00.

Arrangementet er sat til 4 timer.

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

RESTAURANT



R A N D E R S G O L F K L U B

Buffeter:

Galla Brunch:

Voul au vent med laksemousse
Pestostegte Tigerrejer på tang
Røget himmelbolaks med rygeostcreme
Dadler i svøb
Italienske pølser
Hjemmelavet aioli
Hjemmelavet pesto
Hjemmelavet oliven tapenade
Hjemmelavet tomat tapenade
Oliven
Grillet artiskok
Rosa stegt kalveculotte på ristet rugbrød med chili mayo
Forskellige oste med nøddesirup
Brownie med orange topping og frugt
Hjemmebagt brød og kiks
Kaffe/The/Juice samt 2 slags Cava (*max. 4 glas pr. person*)

Pris pr. kuvert 299,-

Arrangementet er sat til 4 timer.

Tapas buffet 1:

Lakse mousse i butterdej
Snack pølser med chili mayo
Fennikel pølse med hummus
2 slags oste med nøddesirup
Varm røget ørred med pesto æg
Peber paté med grillet løg
Serrano skinke med chili melon
Hjemmebagt focaccia brød med aioli

Pris pr. kuvert 165,-

Tapas buffet 2:

Lakseroulade med urtecreme, kaviar og dild på sprød salat
Grøntsags tærte med hytteost og krydderurter
Dybstegt tigerrejer med hot n sweet
Seranoskinke med artiskokcreme
Hjemmelavet oliventapenade og Aioli
Hjemmerørt Pesto marineret kylling inder filet på bund af rucolasalat,
semi-dried tomater og smør ristede kerner
Lune æggetimbaler med kartoffel og rød peber
Hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert 185,-

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

Buffeter:

Festbuffet:

Forret: (tallerken serveres)

Lakseroulade med urtecreme, kaviar og dild på sprød salat

Buffet:

Grøntsags tærte med hytteost og krydderurter

Langtid stegt oksefilet med krølfedt

Let røget honning glaserede skinke

Hjemmerørt Pesto marineret kylling inder filet på bund af rucolasalat, semi-dried tomater og smør ristede kerner

Hjemme lavet rødvinssauce, lavet på bourgognevin

Hjemmelavet svampesauce, lavet på 7 salgs skovsvampe, ned kogt i fløde, monteret med cognac

Smørsteget kartofler med årstidens krydderurter

Flødekartofler med porre og hvidløg

Mixet grønt salat med danske jordbær og æbler

Gammeldags broccolisalat med peanuts, rosiner og rødløg

Tomassalat med mozzarella, basilikum, oliven og balsamico

Hjemmebagt grov kærnet brød med maltsirup

Surdejs bagt italiensk brød.

Pris pr. kuvert 399,-

Pålægsbord:

Æg og rejer

Skinke

Minipølser

Spegepølse

Leverpostej med bacon

Italiensk pølse

Fiskefilet

Pate

Flæskesteg med Rødkål

Hjemmebagt rugbrød og smør

Div. Tilbehør

Pris pr. kuvert 169,-

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

Gourmet Menu incl. vinmenu:

Velkomst:

Vin:

Champagne Jeeper
Frankrig
Cuveé Reserve

Forret:

Grillet portobello svamp med fyld af vildlaks og urte ost. Serveret på rødvinsglace og persille fritt.

Vin:

Grandes Vinhos
Spanien
Chardonnay Reserva, 12 mdr. Fadlagret

Mellem ret:

Andekonfitt serveret på bund af honningstegte rodfrugter og råsyltede tranebær dryppet med appelsin sauce.

Vin:

Weingut Rabl
Østrig
V.O. Riesling

Hovedret:

Rosa stegt dyreryg med svampesauce, serveret med krydderurt mos, rå marinerede rødkål og cognac stegte kastanjer

Vin:

De Stefani
Kreda – 100% Refosco
Italien

Dessert:

2 slags ost med frugt og nødde sirup, sorbet á solbær, Cheesecake med champagnetop, brownies på appelsinbund

Vin:

Quinta Segrado
Portugal
10 års port

Pris pr kuvert incl. Vin menu 799,00

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

RESTAURANT



R A N D E R S G O L F K L U B

Øvrige priser:

Velkomst drik bobler (ca. 7 glas pr flaske):

ASTI	fra 199,-
Cava	fra 199,-
Champagne	fra 499,-

Vine:

Rødvind	fra 179,-
Hvidvind	fra 179,-
Rosevind	fra 249,-
Dessertvind	fra 349,-

Øl:

Thor flaske øl	28,-
Thor fadøl 0,3L	30,-
Thor fadøl 0,4L	40,-
Thor fadøl 30L fustage	1800,-

Spiritus:

Alm. Spiritus (2cl)	25,-
Lux. Spiritus (2cl)	35,-
Alm. Spiritus (hel flaske 70cl)	599,-
Lux. Spiritus (hel flaske 70cl)	749,-
Cognac (4cl)	fra 59,-

Vand:

Thor flaske sodavand	22,-
Nicoline most	25,-
Postevand 1L karaffel	25,-

Kaffe/The:

Alm. Kaffe/The	15,-
Specielkaffe	20,-
Kransekage	28,-
Småkager	22,-

Det er muligt at tilkøbe fri bar til alle vores menuer, kontakt os for priser

Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

RESTAURANT M

R A N D E R S G O L F K L U B

Øvrige:

Børn under 10 år spiser til ½ pris af det bestilte arrangement.

Børn under 2 år er gratis.

Minimum 30 betalende gæster.

Betalende antal oplyses senest 3 dage før arrangementet.

Er der blandt gæsterne allergiker, vegetarer eller lignende sammensætter vi naturligvis en menu specielt til jer.

Arrangementet afregnes altid på selve dagen med mindre andet er aftalt.

Vi sammensætter gerne en menu efter ønske, kontakt os for nærmere aftale.



Vi sammensætter også gerne en menu specielt efter Jeres ønske, kontakt os for nærmere aftale.

Restaurant M - Himmelbovej 22 - 8920 Randers NV - Telefon 86412322 - www.restaurantm-randers.dk