

Selskaber i lyset af Orangeriet



GULDÆGGET
CAFÉ & BAKERY

Lys, luft og lækker mad

Hold jeres næste selskab i vores orangeri – en lys og afslappet ramme, hvor I har det hele for jer selv. Vi serverer maden i 3 omgange på fade ved bordet, så I selv sammensætter jeres tallerken og tempo.

Orangeriet kan bookes eksklusivt til selskaber i tidsrummet 11.00 - 22.00, ved selskaber på mindst 25 spisende gæster.

Vælg mellem vores tre menuer.

Menu 1 — Den klassiske

Pris: 359,- pr. person

Serveres i 3 omgange på fade ved bordet, hvor I selv sammensætter jeres tallerken.

1. servering

Æg & rejer
Sprødstegt fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron

2. servering

Håndskåret roastbeef med bearnaisecreme og hjemmestegte løg
Kyllingesalat med bacon
Leverpostej fra Christiansen med svampe og bacon
Sylt & tilbehør

3. servering

Udvalg af oste med kompot
Sødt fra bageriet

Menu 2 — Den moderne

Pris: 395,- pr. person

Serveres i 3 omgange på fade ved bordet, hvor I selv sammensætter jeres tallerken.

1. servering

Æg & håndpillede rejer
Sprødstegt fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron
Let laks med urter

2. servering

Roastbeef med bearnaise og sprøde løg
Kyllingesalat med bacon og æble
Lun butterdej med fyld

3. servering

Udvalg af kager i mindre bidder
Friske bær

Menu 3 — Den fyldige

Pris: 420,- pr. person

Serveres i 3 omgange på fade ved bordet, hvor I selv sammensætter jeres tallerken.

1. servering

Christiansøpigens sild med løg og kapers
Æg & håndpillede rejer
Sprød fiskefilet

2. servering

Roastbeef med bearnaise og sprøde løg
Saftige frikadeller med hjemmelavet rødkål
Tarteletter med cremet høns i asparges

3. servering

Udvalg af oste med kompot
Sødt fra bageriet

Booking

Kontakt os for forespørgsel og booking – vi hjælper gerne med at sammensætte den rigtige løsning.

Ring til os på telefon:

92 44 07 78



Julefrokost

Pris: 399,- pr. person · Minimum 25 personer

Serveres i 3 omgange på fad ved bordet, hvor I selv sammensætter jeres tallerken.

1. servering

Marinerede islandske sild med cremet karrysalat.
Christiansøpigens kryddersild med rødløg og kapers.
Sprødstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade.

2. servering

Tartelet med høns i cremet asparges.
Saftige frikadeller med hjemmelavet agurkesalat.
Klassisk julemedister med stuvet hvidkål.

3. servering

Hjemmelavet ris a la mande med
lun kirsebærsauce.



GULDÆGGET
CAFÉ & BAKERY