

BUFFET

Minimum 20 personer

HUSETS BUFFET 1

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

Pr. kuvert kr. **268,-**

HUSETS BUFFET 2

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 hjemmebakket kage
Osteplanke med 5 slags danske og udenlandske oste
Frugtanretning

Pr. kuvert kr. **399,-**

HUSETS BUFFET 3

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 hjemmebakket brød
Tallerkenserveret valgfri dessert (Menu 1 samt klassiske retter)

Pr. kuvert kr. **399,-**

BRUNCHBUFFET MED START INDEN KL. 11

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

Pr. kuvert kr. **299,-**

TILKØB TIL BRUNCHBUFFET

Frugt smoothies
Varm kakao med flødeskum
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..... 35,-
2 ekstra retter – pr. ret..... 30,-
3 ekstra retter – pr. ret..... 25,-



HOTEL MEDI
IKAST

Rådhusstrædet 8 · 7430 Ikast · Tlf. 9715 1944 · www.hotel-medi.dk

Danske
Hoteller

www.danske-hoteller.dk

SELSKABSMENUER



HOTEL MEDI
IKAST

Altid et godt selskab

HELAFTENSARRANGEMENT

- 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
- Værelse til værtsparet
- Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)

PAKKER:

Helafstensarrangement, klassiske retter..... pr. kuvert **728;**

Helafstensarrangement, festmenu 1..... pr. kuvert **775;**

Helafstensarrangement, festmenu 2..... pr. kuvert **799;**

Helafstensarrangement, festmenu 3..... pr. kuvert **845;** (Helafstensarrangement varer 7,5 time)

TILKØB:

Specialøl eller ale.....pr. kuvert **30;**

Tilkøb af 1 ekstra time øl, vand og vin..... pr. kuvert **125;**

Tilkøb af fri RTD/Mokai i 7,5 time (i forbindelse med prisarr.).....pr. kuvert **85;**

Tilkøb af fri RTD/Mokai samt rom, gin, whiskey, vodka i 7,5 time (i forbindelse med prisarr.)..... pr. kuvert **128;**

Tjenertimer efter fastpris arr. og evt. tilkøbte timer pr. time **525;**

FESTMENU 1 - 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

Pr. kuvert kr. **389,-**

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

FESTMENU 2 - 3 retter

FORRETTER

Roulade af koldrøget laks, spinat og flødeost
Ristede tigerrejer 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

Pr. kuvert kr. **429,-**

FESTMENU 3 - 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 tappanader
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

Pr. kuvert kr. **459,-**

DEN EKSTRAVAGANTE

5 retter efter sæsonen
5 årgangsvine tilpasset retterne

Pr. kuvert kr. **900,-**

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

KLASSISKE RETTER

Kan kombineres med fest til fastpris

FORRETTER

Fisketallerken 99,-

Tunmousse på plukket salat med urtecreme75,-

Hønsesalat med asparges og svampe.....75,-

2 tarteletter med høns i asparges.....75,-

Kold dampet laks "Bellevue" med rejer, salat og dressing.....75,-

HOVEDRETTER

Svinekam stegt som vildt med waldorff-salat, bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt skysauce 189,-

Flæskesteg med sprød svær, hvide og brunede kartofler, rødkål, surt og chips.....189,-

Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, bønner, hvide kartofler og skysauce..... 205,-

Kalvesteg stegt som vildt med waldorff-salat, bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt skysauce 205,-

Glaseret skinke med gulerødder, blomkål, broccoli, hvide kartofler og aspargessauce..199,-

DESSERTER

Gammeldags æblekage med fløde og gele.....75,-

Citronfromage med flødeskum og frugtsauce75,-

Vaniljeis med pærer og chokolade "Belle Helene"..... 80,-

Hjemmelavet islagkage med bærcoulis og frugt 80,-

Desserttallerken med kage, mousse og is.....89,-



NATMAD

Aspargessuppe med kødboller og flutes..... 70,-

Klar suppe med kød- og melboller samt flutes..... 70,-

Løgssuppe med paprika og ostebrød 70,-

Karrysuppe med hønsekød, ris og flutes..... 70,-

Ungarsk gullasch-suppe med paprika, oksekød, kartofler og flutes.....75,-

Biksemad med bearnaisesauce, rugbrød og rødbeder 89,-

Lav selv hotdogs med røde pølser, brød, ketchup, sennep remoulade, ristede løg, rå løg og agurkesalat..... 89,-

Pølse/oste bord med 8 slags pålæg, 3 slags oste, forskelligt brød og smør 99,-

DRIKKEVARER TIL KLASSISKE RETTER

Øl, vand og vin under middagen

299,-

Øl, vand og vin i 7,5 time

399,-

