

Indhold menu brochurer

Side 1.	Festarrangement no. 1
Side 2.	Festarrangement no. 2
Side 3.	Festarrangement no. 3
Side 4.	Festmenu forslag 1.
Side 5.	Festmenu forslag 2
Side 6.	Hovedretsgarniture til side 2 – 5
Side 7.	Gourmetmiddag
Side 8.	Børnemenuer
Side 9.	Gammeldaws ta'selv bord
Side 10.	Buffet 1
Side 11.	Buffet 2
Side 12.	Brunchbuffet
Side 13.	Velkomstdrink, kaffe, natmad, m.m.
Side 14.	Vin ad Libitum forslag m.m.



www.danske-hoteller.dk

Telefon +45 86 61 02 22 · Hans Tausens Alle 2 · 8800 Viborg · Fax: +45 86 61 31 71

reception@golfhotelviborg.dk · www.golfhotelviborg.dk

Festarrangement no. 1

Velkomst

Kir
Hvidvin
Verdi Elderflower

Forretter

Dampet laks anrettet på salat med rejer og asparges, hertil dressing og flutes
Aspargessuppe med kødboller og flutes
Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

Krydderstegt kalkunbryst, serveres med farinbagt løg,
friske grøntsager, nøddestegte kartofler samt sauce Madeira
Kalvesteg stegt som vildt, serveres med ½ æble med gele, brunede og hvide kartofler,
Salat Waldorf, tyttebær og vildtflødesauce
Flæskesteg med sprøde svær, serveres med rødkål, svesker,
½ æble med gele, surt, sødt og skysauce

Desserter:

Gl. dags æblekage
Fromage efter ønske
Hjemmelavet vanilleparfait hertil frugtsalat

Vine Ad Libitum under middagen

La Cour des Dames Blanc
La Cour des Dames Rouge
Moscatel, Vittore

Kaffe og småkager

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 755,00

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Fri bar

Fadøl/pilsner, blandet vand samt middagens vine

Natmad:

Klar suppe med boller & flutes
Friskbagte boller med 3 slags pålæg og 2 slags ost
Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 898,00

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 15 personer i selskabslokale

Festarrangement no. 2

Velkomst

Safari cocktail
Økologisk hyldeblomst saft
Mousserende vin

Forretter

Torskesouffle med sauce verte og baconcrumble – toppet med årstidens salater vendt i citrus
Syltet norsk laks på salturt med æblepeberrodscreme og citruspure
Røget oksefilet på små salater med syltet rødløg, sprød rug og grov sennepscreme

Hovedretter

Langtidsstegt oksefilet med rødvinssauce
Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med timiansauce
Krydderstegt svinefilet royal med Dijonsauce

Tilbehør til ovennævnte hovedretter følger årstiden – se separat bilag side 6

Desserter:

Braiseret ananas i farin & mørk rom, hertil cremet kokosis
Chokoladeariation – kage – mousse og is
Amarettoparfait med syltede kirsebær og mandelkiks

Vine Ad Libitum under middagen

William Cole Chardonnay, Chile
William Cole Cabernet Sauvignon, Chile
Muscat de Rivesaltes, Roussillon

Kaffe og kransekage

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 798,00

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Fri bar

Fadøl/pilsner blandet vand samt middagens vine

Natmad

Pølsebord med diverse tilbehør, lun leverpostej samt specialbrød
Sandwichbuffet
Kartoffel-porresuppe med sprød bacon og purløg

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr.998,-

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 15 personer i selskabslokale

Festarrangement no. 3

Velkomst

Framboise cocktail
Champagne cocktail
Clariette de Die

Forretter

Rimsaltet laks med peberrodscreme - soyamarineret tun på krydderurtesalat med dild aioli
skaldyrssuppe med jomfruhummerhaler - brød & smør
Legeret skaldyrssuppe med safran, urter og souffle
Røget anderillette rørt med foie gras på fennikelsalat og tranebær i hindbærvinagrette

Hovedretter

Langtidssteg kalvemørbrad med morkelsauce
Langtidsstegt højrebsfilet med pebersauce
Langtidsstegt krondyrfilet med vildtsky

Tilbehør til ovennævnte hovedretter følger årstiden - se separat bilag side 6

Desserter:

Gateau Marcel med syrlig bærcompot og limesorbet
Nøddeparfait med brændte figer og hindbærmarengs
Mandelbisquit med hvid chokolademousse, syltede solbær og lakridsmarengs

Vine Ad Libitum under middagen

Pinot Grigio, Corte Majoli
Valpolicella Ripasso, Tezza
Moscato d'Asti, Pimonte

Kaffe og fyldt Aalborg chokolade

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 915,00

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Fri bar

Fadøl/pilsner, blandet vand samt middagens vine

Natmad

Italiensk oste & pølsebord med tilbehør
Seranoskinke med tomatsalat med oliven & mozzarella samt brød
Minestrone med baconstykker og pasta

Slutter arrangementet her, er prisen pr. person kr. 1098,-

Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 400,00 pr. tjenertime

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 15 personer i selskabslokale

Festmenu forslag no. 1

Forretter

Tarteletter med høns i asparges

Aspargessuppe med kødboller og flutes

Dampet laks med rejer, asparges på salat med dressing og flutes

Unghaneterrine med marinerede urter og kryddercreme

Hovedretter

Krydderstegt kalkunbryst, serveres med farinbagt løg, friske grøntsager, nøddestegte kartofler samt sauce Madeira

Kalvesteg stegt som vildt, serveres med ½ æble med gele brunede og hvide kartofler, salat Waldorf, tyttebær og vildtflødesauce

Flæskesteg med sprøde svær, serveres med rødkål, svesker, ½ æble med gele, surt, sødt og skysauce

Svinefilet Royal stegt med timian og citron, hertil ristede svampe, friske grøntsager, krydderstegte kartofler og timiansauce

Desserter

Gl. dags æblekage

Fromage efter ønske

Hjemmelavet vanilleparfait hertil serveres frugtsalat a part

Fragiliteroulade med moccacreme, hertil marinerede bær

Vælg 3 retters menu til kr. 405,00

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 10 personer

Festmenu forslag no. 2

Forretter

Torskesouffle med sauce verte og baconcrumble – toppet med årstidens salater vendt i citrus

Syltet norsk laks på salturt med æblepeberrodscreme og citruspure

Røget oksefilet på små salater med syltet rødløg, sprød rug og grov sennepscreme

Legeret skaldyrssuppe med safran, urter og soufflé

Hovedretter

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med timiansauce

Langtidssteg kalvemørbrad med morkelsauce

Langtidsstegt højrebsfilet med pebersauce

Langtidsstegt krondyrfilet med vildtsky

Tilbehør til ovennævnte hovedretter følger årstiden – se separat bilag side 6

Desserter:

Braiseret ananas i farin & mørk rom, hertil cremet kokosis

Amarettoparfait med syltede kirsebær og mandelkiks

Gateau Marcel med syrlig bærcompot og limesorbet

Nøddeparfait med brændte figner og hindbærmarengs

Vælg 3 retters menu til kr. 515,00

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening

Minimum 10 personer

Hovedretstilbehør side 2-3-5

Vi har valgt at sammensætte tilbehør til hovedretterne efter årstiden

Tilbehør er inkl. I priserne på side 2-3-5

December-januar-februar

Piment bagte rodfrugter (selleri, persillerod, rød peberfrugt)
Karamelliseret gulerod med anis & fennikel
Rosenkål med røget salt
Pommes fondant

Marts-april-maj

Grønne & hvide asparges med kapers, citron & brunet smør
Lynstegte peberfrugt med honning & rosmarin
Spinat & løg i sprød dej
Pommes Anna

Juni-juli-august

Smørsauteret spidskål med kapers
Gulerødder i egen juice med citron & timian
Glaseret rødbeder med nødder
Nye persillekartofler

September-oktober-november

Stegte blomkål med nødder
Confiterede kejserhatte
Bagt græskar med lime & salte græskarkerner
Baconkartofler med rosmarin

Gourmetmiddag

December-januar-februar

Oksehalesuppe med krydderblomme
Torskerillette med krydderurter serveres med sennepsuré,
syrlig rødbedesalat og pocheret vagtelæg
Krondyrfilet med kvædekompot, nødderagout, saute af
østershatte og svampe, kartoffel og vildtreduktion
Danske gårdoste
Æblesymfoni Grillet æblesandwich med marcipan, cremet æbleis og æblechips

Marts-april-maj

Smørstegte kammuslinger med blomkål, kørvel og brunet smør
Vagtelbryst på spinatsalat og spæde krydderurter
Rosastegt lammefilet serveres med grøntsagsfrikassé, kartoffel samt lammesky
Danske gårdoste
Rabarbersymfoni rabarberfragilite med lakridsirup sorbet og vanillesyltede rabarber

Juni-juli-august

Krabbebisque med soufflé og krydderurter
Gratineret asparges med hollandaise
Duet af kalv Mørbrad med mandelpanade samt ristede kalvebrisler
med vanilleæblekompot, kartoffel og kalveglace
Danske gårdoste
Danske bær på bedste sommervis: kage, sorbet og marinerede bær

September-oktober-november

Cremet blomkålssuppe med ristede blomkål, confit af andelår i spegeskinke og trøffelcroustons
Ovnbagt helleflynder Serveres med kørvel-fiskeskum
Oksemørbrad Wellington med glaseret rodfrugter, kartoffeltårn og rødvinglance
Danske gårdoste
En tur i blommetræet: kage, sorbet og syltede blommer

Inden hovedretten, vil køkkenchefens ganefrisker blive serveret

Vælg 3 retters menu til kr. 515,00 pr. person
Vælg 4 retters menu til kr. 555,00 pr. person
Vælg 5 retters menu til kr. 598,00 pr. person
Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 10 personer

Børnemenuer

Fiskefilet med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Røde pølser med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Pasta med kødsauce og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Juniorsteak med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 115,-
Kyllingebryst med pommes frites og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Juniorburger med fritter og grøntsagsstænger	kr. 98,-
Lasagne med grøntsagsstænger	kr. 98,-
Pandekager med vanilleis og chokoladesauce	kr. 68,-

Gammeldaws ta'selv bord

2 slags sild med karrysalat
Rejer med citron og mayonnaise
Lun rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignons
Tarteletter med høns i asparges
Svinekam med sprød svær og rødkål
Små frikadeller med kartoffelsalat
Mørbradbøf med champignons a la creme
Ostekage
Frugtanretning
Gl. dags æblekage med sukkerrasp og fløde
Brød og smør

Pris kr. 395,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 20 personer i selskabslokale

Buffet no. 1

Starter med tallerkenanrettet forret

Røget ørredrilette på små salater med radiser & dildolie

Serveres fra buffet

Langtidsstegt oksefilet med pebersauce

Pulled Pork med thaimarinerede grøntsager

Kyllingebryst stegt i karry & kokosmælk

Ovnbagte grøntsager i tomat & timian

Tomatsalat med oliven, rødløg & feta

Årstidens grønne salat med grove sager

Gorgonzola med Cognac marinerede svesker

Digekrone med hybenkompot

Chokoladebrownie med strejf af lakrids og jordbærpure

Citronpandekager med glaskaramel

Frugtkurv

Stor brødkurv med diverse brødtyper

Pris kr. 415,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 20 personer.

Buffet no. 2

Starter med tallerkenanrettet forret

Cremet skaldyrsmousse med wakame tang, flodkrebs og intens safranglace

Serveres fra buffet

Hel bagt hellefisk krydderskorpe, hertil sauce hollandaise

Langtidsstegt kalvemørbrad med skovsvampesauce

Rosastegt kron dyrfilet med vildtsky tilsmagt med hindbæreddike

Sprød kålsalat med rødløg & persille

Baby salat med langtidsbagte cherrytomater, mozarella og basilikumspesto

Små saltbagte kartofler med timian

Saute af østershatte og tranebær

Saute af årstidens rødder

Hjemme røget brie med solbærkompot

Sønderjysk Høgelund med chilihonning

Vanillepannacotta med mangosauce

Gateau Marcel med syrlig bærkompot

Frugtkurv

Stor brødkurv med diverse brødtyper

Pris kr. 498,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Ovennævnte priser inkluderer opdækning, blomster, lys og betjening
Minimum 20 personer.

Brunchbuffet

Serveres senest kl. 11.00 og max 3 timer frem

Varmrøget laks med lun røræg

Seranoskinke med soltørrede tomater

2 slags italiensk pølse med oliven

Små ristede oksepølser

Omelet med sprød bacon og friske tomater

Små stegte kartofler med krydderurter

Digekrone med hybenkompot

Sønderjysk Høgelund med chilihonning

Skærest

Frisk Skåret frisk frugt med skyr og vanille

Husets udvalg af marmelade

Friskbagt grovbrød og rugbrød

Hjemmebagt chokolade brownie

Juice, isvand, kaffe, the og mælk

Pris kr. 315,00 pr. person

Boblebrunch

Her vil der udover ovennævnte være en bowle fyldt med is og husets mousserende vin (2 gl. per person)

Pris kr. 355,00 pr. person

Børn under 12 år ½ pris

Minimum 20 personer.

Velkomstdrinks

Hvidvin	kr. 48,-
Asti Spumante	kr. 52,-
Verdi Elderflower	kr. 48,-
Mousserende vin	kr. 48,-
Safari cocktail	kr. 52,-
Kir	kr. 52,-
Framboise cocktail	kr. 68,-
Clariette de Die	kr. 75,-
Champagne cocktail	kr. 88,-

Kaffe/the, Cognac & kage

The	kr. 39,-
Kaffe	kr. 39,-
Småkager	kr. 30,-
Kransekage	kr. 35,-
Kransekage petit four	kr. 35,-
Fyldt Aalborg chokolade	kr. 50,-
Husets Cognac / likør 2 cl.	kr. 37,-
Medbragt sødt til kaffen	kr. 15,-
Medbragt bryllupskage	kr. 25,-

Natmad

Klar suppe med boller og flutes	kr. 88,-
Friskbagte boller med 3 slags pålæg og 2 slags ost	kr. 98,-
Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt	kr. 88,-
Pølsebord med diverse tilbehør, lun leverpostej og specialbrød	kr. 118,-
2 snitter med pålæg samt 1 med ost	kr. 118,-
Parmaskinke med flødestuvet spinat samt flutes	kr. 118,-
Italiensk oste & pølsebord med tilbehør	kr. 155,-
Spegeskinke med mixed salat, dressing, porretærte og flutes	kr. 135,-
Ungarsk gullaschsuppe	kr. 98,-

Vin forslag no. 1 Ad libitum under middagen

La Cour des Dames Blanc
La Cour des Dames Rouge
Moscatel, Vittore
Pris pr. kuvert kr. 299,-

Vin forslag no. 2 Ad libitum under middagen

William Cole Chardonnay, Chile
William Cole Cabernet Sauvignon, Chile
Muscat de Rivesaltes, Roussillon
Pris pr. kuvert kr. 330,-

Vin forslag no. 3 Ad libitum under middagen

Pinot Grigio, Corte Majoli
Valpolicella Ripasso, Tezza
Moscatel d'Asti, Pimonte
Pris pr. kuvert kr. 385,-

Vine pr. 1/1 flaske – glas

Hvidvin

La Cour des Dames Blanc pr. 1/1 fl. kr. 298,-
William Cole chardonnay, Chile pr. 1/1 fl. kr. 328,-
Pinot Grigio, Corte Majoli pr. 1/1 fl. kr. 359,-

Rødvin

La Cour des Dames Rouge pr. 1/1 fl. kr. 298,-
William Cole Cabernet Sauvignon, Chile pr. 1/1 fl. kr. 338,-
Valpolicella Ripasso, Tezza pr. 1/1 fl. kr. 399,-

Dessertvin

Moscatel, Vittore pr. glas kr. 52,-
Muscat de Rivesaltes, Roussillon pr. glas kr. 60,-
Moscatel d'Asti, Pimonte pr. glas kr. 52,-

Ønsker de andre vine, spørg venligst efter vores vinkort