



Selskabsbrochure

Resumé

DEN BLÅ KIRKE

Indholdsfortegnelse

Velkommen.....	3
Praktisk info	4
Helaftearrangement.....	5
Sæsonmenuer	6
Hovedretsbuffet.....	9
Børnemenuer	10
Tilkøb	11
Bryllup.....	13
Konfirmation.....	14
Brunchbuffet.....	15
Frokostbuffet	16
Receptionsbuffet.....	17
Møde/konference	18
Mindehøjtidelighed	19
Listepriser.....	20
Julen 2019	21
Nytår 2019	23

Velkommen

Den Blå Kirke

Den Blå Kirke ligger på Lundevej i hjertet af Svendborg. Her finder du et af Fyns mest unikke møde- og selskabslokaler, der danner de perfekte rammer om både forretningsmøder og private arrangementer.

Den Blå Kirke er bygget i 1882 og var indtil 1995 hjemsted for metodisterne i Svendborg. Kirken er bygget i røde mursten, men da den i sin tid blev solgt, var det et krav fra menigheden, at den skulle males, så folk ikke troede, at bygningen stadig var metodistkirke. I 2018 har huset været igennem en grundig, men nænsom renovering, så det i dag fremstår topmoderne, samtidig med, at de store åbne lokaler emmer af stemning og historie. De historiske rammer giver en behagelig og harmonisk atmosfære, så du vil føle dig fantastisk godt tilpas, uanset om der skal være stemning og fest, eller om du vil sidde i ro og fred og holde møde.

Lokalerne

Kirkesalen

Kirkesalen er den gamle, store flotte kirkesal, som er dekoreret med flotte udsmykninger og har fascinerende højt til loftet. Her er plads til selskaber på op til 100 gæster.

Loungen

Loungen er det hyggelige og intime lokale med plads til op til 30 gæster. I loungen er der desuden en bar og det er oftest her, vi vil tage imod gæsterne med velkomstbobler og snacks.



Praktisk info

Minimumsantal

Selskaber i Den Blå Kirke skal minimum være på 15 personer. Ønskes der buffet er minimumsantallet 25 personer.

Duge og servietter

Som standard er vores duge og servietter hvide.

Har I personlige præferencer, efterkommer vi gerne disse, så vidt det er muligt.

Blomster

Standarddekorationer er inkluderet i alle arrangementer. Specielle ønsker afregnes efter regning eller medbringes.

Forlængelse af arrangement

Ønskes arrangementet forlænget er prisen 1500 kr. + forbrug pr. påbegyndt time.

Efter klokken 20:00 er prisen 2500 kr. + forbrug pr. påbegyndt time.

Servering

Alle priser er inklusiv personale.

Ønsker I at medbringe egen vin, afregnes dette med en betjeningsafgift på 295 kr. pr. flaske.

Menu

Menuen aftales senest 14 dage før arrangementet.

Børn

For børn under 12 år betales der halv pris for maden, eller der kan vælges frit imellem vores børnemenuer.

Børn under 3 år er uden beregning.

Specialkost

Er der allergier eller andet vi skal være opmærksomme på, så informer os gerne.

På den måde sikre I jer, at det bliver en god oplevelse for alle jeres gæster.

Afbestillingsregler

Senest 7 dage før arrangementet skal vi kende det endelige antal gæster samt bordplan.

Afbestillinger 7 dage før arrangementet afregnes 50 % af beløbet.

Afbestillinger på selve dagen afregnes 100 % af beløbet.

Musikere/fotografer

Mad til musikere og fotografer koster fra kr. 195,- pr. person og skal bestilles på forhånd.

Helaftearrangement i Den Blå Kirke

Velkomstbobler med velsmagende snacks

Frit valg fra vores velkomstkort

3-retters sæsonmenu

Frit valg fra vores sæsonmenuer

Udsøgt vinmenu/saftmenu under hele middagen

Friskbrygget kaffe & te med søde fristelser

Bar med øl, vand & vin ad libitum efter maden

Natmad

Frit valg fra vores natmadskort

Kr. 895,- pr. person

Prisen er baseret på et 7 timers arrangement.

Tilkøb af gængse drinks - Kr. 200,- pr. person.

Buffet som hovedret - Kr. +45,- pr. person



Sæsonmenu - Vinter

(November-December-Januar-Februar-Marts)

Menuforslag:

Forret | mellemret

Stegte kammuslinger med æble, karryolie, jordskokkechips og cremet jordskokkesuppe

Letbrændt laks med revet glaskål, aromatisk citrus, avocadocreme og saltet agurk

Koldpocheret lyssej med soya-ingefærvinaigrette, rosenkålsblade, kikærter og granatæble

Hovedret

Glaseret andebryst i aromatisk peber med skorzonerrødder, syltede skovsvampe og cremet andesky

Ballotine af rosastegt kalvefilet med glaserede beder, selleri i brunet smør og kraftig rødvinssauce

Velhængt oksemørbrad og braiseret kæbe med variation af rødder, grillede salatløg og oksesauce

Tillæg på kr. 25,- per person

Dessert

Citrongræs-crème brûlée med blodappelsingelé, syrlig citrusparfait og braiseret ananas i mørk rom

Tærte med henkogte kirsebær og hvid chokolade, hertil kirsebæris og chokoladekaramel

Oxideret pære med flødeis med rosmarin, marengs, granité på granskud og hasselnødder

Der er altid kartofler til hovedretten samt friskbagt brød og smør til forretterne

Sæsonmenu - Forår/Sommer

(April-Maj-Juni-Juli)

Menuforslag:

Forret | mellemret

Mosaik af råmarineret okse med kruspersille, sprød maltkiks, trøffelmayo og små salater

Koldrøget laks med flager af radise, fynsk rygeost, syltede perleløg og skoleagurk

Dampede hvide og grønne asparges med vadehavsrejer, strandurter og luftig ramsløgssauce

Hovedret

Stegt bryst og croquette af lår fra perlehøne med polenta, spæde gulerødder og estragon-hønsesky

Duet af lam med grillede salatløg, confiteret tomat, nye ærter og sauce med vadouvan

Stegt kalvemørbrad og braiseret kalvebryst med frikassé af forårsgrønt, spinattærte og kalvesauce

Tillæg på 25kr per person

Dessert

Citronfromage a la Resumé med knust gelé grillede rabarber, citronmåne og sprøde flager af glasur

Solmodne jordbær med små kammerjunker basilikumskoldskål, vaniljeparfait og sprød marengs

Chokoladetærte med variation af sommerbær hvid chokoladeis, chokolademousse og skilt chokolade

Der er altid kartofler til hovedretten samt friskbagt brød og smør til forretterne

Sæsonmenu - Sommer/Efterår

(August-September-Oktober)

Menuforslag:

Forret | mellemret

Stegte kammuslinger med æble-sellericrudité,
sprød butterdej og cremet jomfruhummerbisque

Rødbedegravad laks med skorzonerrødsfrites,
syltede bølgehatte, spæde beder og svampecreme

Enebærsaltet dådyr med marinerede ribs,
trøffelmayonnaise, små salater og sprød maltkiks

Hovedret

Saftigt fasanbryst og "nugget" af lår med tyttebær,
glaserede kastanjer, spæd grønkål og portvinssauce

Stegt oksefilet med confiterede jordkokker,
oxiderede rødder, spæd spinat og trøffelsauce

Duet af kronstyr med rosmarin crust med
saltbagte persillerødder og vildtsauce med syltede bær

Tillæg på 25kr per person

Dessert

Nyfortolkning af gammeldags æblekage med nougat
sprøde makroner, søde ribs og vaniljeis

Choladefondant med flydende indre med
chokoladeganache, hvidchokoladeis og chokoknas

Lemon curd pie med brændt marengs
blåbæriscreme, friske blåbær og blåbærcoulis

*Der er altid kartofler til hovedretten
samt friskbagt brød og smør til forretterne*

Hovedretsbuffet

Forslag 1

Valgfri forret på tallerken

Vælg fra sæsonmenu

Buffeten:

Sprød hjertesalat i mormordressing med radiser, croutons og vagtelæg
Salat af grønne bønner med granatæble, mild ingefær og saltede jordnødder
Høbagte rødbeder med bolsjebeder, lagret balsamico og smuldret feta
Crudité af fennikel med estragonemulsion, tørrede oliven og spinatblade
Couscous med sesamolie, brændte peberfrugter og frisk kruspersille
Langtidssimret unghane med markchampignon, perleløg og rødvinssauce
Rosastegt og mør kalv med saltbagte aspargeskartofler og kold bearnaisecreme

Valgfri dessert på tallerken

Vælg fra sæsonmenu

Forslag 2

Valgfri forret på tallerken

Vælg fra sæsonmenu

Buffeten:

Salat af marineret blomkål med rosa grape, rimmet porre og kikærter
Grillede courgetter med puffedede græskarkerner og rapsolievinaigrette
Lun salat af gulerødder i mange farver med chili, spidskommen og saltede mandler
Salat af bagte jordkokker med rå jordkok, citrontimian og hasselnød
Hvedekerner med saltsyltet citron, sprøde urter og marineret rucola
Langtidsstegt svinebryst a la Porchetta med vilde urter og gode rødder
Rosastegt oksefilet med brændte salatløg, rosmarin og kraftig oksesauce

Valgfri dessert på tallerken

Vælg fra sæsonmenu

Der er et tillæg på kr. 45,- pr. person ved valg af buffet som hovedret

Børnemenü

Hovedret:

Kyllingespyd med grøntsagsstænger
og pommes frites med dyppelse

eller

Sprød fiskefilet med grøntsagsstænger,
og ovnbagte kartofler med remoulade

Dessert:

Vaniljeis med lun chokoladesauce,
friske bær og chokoladeknaser

eller

Lune pandekager med vaniljeis,
frugtsalat og sprød karamel

Velkomstbobler

Vælg imellem:

1. Cava

Mousserende vin fra Spanien

2. Kir Royal

Mousserende vin med Crème De Cassis

3. CrémantTillæg pr. person: kr. 65,-

Crémant de Bourgogne, Paul Delane, Blanc de Noirs

4. Champagne Tillæg pr. person: kr. 105,-

Deutz Brut Classic, Champagne Deutz, Non Vintage

Natmad

Vælg imellem:

1. Udvalg af franske tærter

2. Cremet kartoffel-porresuppe

Med bacon crumble og friskbagt brød

3. Cremet aspargessuppe

Med kødboller og friskbagt brød

4. Gourmet hotdogs a la Résumé

Krydrede pølser, hjemmerørte toppings, syltede sager og grønt

5. SlidersTillæg pr. person: kr. 30,-

To slags mini burgers på spyd

6. Pølse-oste bord.....Tillæg pr. person: kr. 30,-

Udvalg af pølser og oste fra nær og fjern med friskbagt brød og syltede sager

7. PølsevognTillæg pr. person: kr. 50,-

Ad libitum. Min. 50 personer

Bar

Tilkøb til helaftensarrangement.
Skal tilkøbes til alle i selskabet.

Gin & Tonic

Gin & Lemon

Rom & Cola

Gin Hass

Gin, lemonsodavand & mangosirup

Tom Collins

Gin, danskvand, sukkersirup & citronsaft

Screwdriver

Vodka & appelsinjuice

Tequila Sunrise

Tequila, appelsinjuice & grenadine

Pris: Kr. 200,- pr. person

Cocktails

Skal tilkøbes til alle i selskabet

- **Cosmopolitan**Tillæg pr. person: kr. 25,-
Vodka, tranebærsaft, Cointreau & limesaft
- **White Russian**Tillæg pr. person: kr. 25,-
Vodka, Kahlua & mælk
- **Mojito**.....Tillæg pr. person: kr. 25,-
Rom, rørsukker, mynte, danskvand & limesaft
- **Dark'n Stormy**Tillæg pr. person: kr. 25,-
Rom, ginger beer & limesaft
- **Piña Colada**Tillæg pr. person: kr. 25,-
Rom, ananasjuice, kokos & fløde

Bryllup i Den Blå Kirke

Bryllupsreception

Bobler og bryllupskage efter jeres ønske

Små delikate trekantssandwich

Friskbrygget kaffe & te

Øl & sodavand

Bryllupsmiddag

Bobler med kreative & anderledes snacks

3-retters menu sammensat i samarbejde med jer

Udsøgt vinmenu/saftmenu ad libitum under middagen

Friskbrygget kaffe & te med søde sager

Fri bar i øl, vand & vine efter maden

Natmad efter jeres ønske

Frit valg fra vores natmadskort

Kr. 995,- for bryllupsmiddagen (Kl. 18-01)

Kr. 1295,- bryllupsmiddagen inkl. reception (Kl.14-01)

Ønskes et længerevarende arrangement, skal dette aftales i forvejen.

Tilkøb af gængse drinks fra kl. 21.00 - Kr. 200,- pr. person.

Mad til musikere skal bestilles i forvejen - fra kr. 195,- pr. person.



Konfirmation i Den Blå Kirke

Velkomstbøbler

3-retters menu

Frit valg i blandt vores konfirmationsmenuer

Friskbrygget kaffe & te med søde fristelser

Kr. 395,- pr. person

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

Forret:

Koldrøget laks fra Kerteminde med rygeostcrème,
radiser, skoleagurk, dild og rugcrumble

eller

Tunmousse a la Resumé med grønlandske rejer,
avocado, sprød salat og citron

Hovedret:

Rosastegt kalveculotte med spæde forårsgrøntsager,
selleripure, skorzonnerodsfrites og kalvesauce

eller

Sprødstegt unghane med spæde forårsgrøntsager,
persillepure, sprødt hønseskind og cremet hønsesauce

Dessert:

Chokoladetærte med solmodne jordbær fra Spånlundgård,
sprøde marengskys og citronverbena

eller

Hvid chokoladefromage med vaniljesyltede rabarber,
rabarbergelé, rabarbercrudite og mandelkage

*Der er altid kartofler til hovedretten
samt friskbagt brød og smør til forretterne
Buffet som hovedret - Kr. +45,- pr. person*

Brunchbuffet

Friskbagte rundstykker, franskbrød, grovbrød og rugbrød

Vores eget hjemmelavede knækbrød

Fynsk brunsviger og chokoladecroissanter

Rimmet laks med avocadocreame, saltet agurk og citrus

Udvalg af gode gårdoste fra nær og fjern

Krydrede spegepølser, røget rullepølse og lufttørret skinke

Lun kalveleverpostej med syltede skovsvampe

Cremet røræg med sprød bacon og krydderurtepølser

Semidried små tomater med rosmarin og timian

Udvalg af vores egne henkogte marmelader

Friskskåret frugt og sæsonens friske bær

Chiagrød med mandel, banan, kokosflager og granola

Fynsk æblemost og syrlig appelsinjuice

Friskbrygget kaffe & udvalg af te

Kaffe, te, isvand og juice står på bordene.

Priser:

Kr. 295,- pr. person for maden

Kr. 335,- pr. person med velkomstbøbler

Min. 25 personer

Prisen er baseret på 4 timer.

Tilkøb:

2 cl. bitter kr. 45,-

Hel flaske bitter kr. 500,-

Frokostbuffet

Friskbagt brød med pisket smør

Rimmet laks med aromatisk citrus,
revet glaskål, avocadocreame og saltet agurk

Små rømmørejser med marineret hjertesalat,
sprøde croutons og hjemmerørt mayonaise

Udvalg af charcuteri med trøffelmayo,
og hjemmelavede lækkerier fra syltehylden

Salat af grønne bønner med granatæble,
mild ingefær og saltede jordnødder

Gulerødder i mange farver med chili,
spidskommen og saltede mandler

Krydderurtefyldt unghane med brændte salatløg,
små kartofler og cremet hønsesauce

Chokoladecake Gateau Marcel med
citrussalat, sprøde flager og vaniljeskum

Priser:

Kr. 375,- pr. person for maden

Kr. 415,- pr. person med velkomstbøbler

Drikkevarer afregnes efter forbrug

Min. 25 personer

Prisen er baseret på 6 timer.

Receptionsbuffet

Fisk/skaldyr

Rejchips med misocreme, rød skovsyre og sandrejer

Høkogt kartoffel med urtemayonnaise, ørredrogn og høaske

Marineret tun med bitter radicchio og sort sesamcreme

Smilende vagtelæg rullet i svampestøv med trøffelmayonnaise

Falsk ravioli af knoldselleri med koldrøget laks fra Kerteminde

Kød

Lufttørret fynsk landskinke med saltet valnød og sprøde kartofler

Syltet unghane med svampemayo, svampestøv og brøndkarse

Rilette af simrekalv med mild peberrod, brændt drueagurk og frisée

Ost

Svendbo fra Gundestrup med aromatisk abrikospure og knækbrød

Gruyere med syltede svampe, tørrede oliven og timianhonning

Søde fristelser

Intens chokoladecake med æblekompot og sprøde æbleflager

Hvid chokoladecreme med citrussyltet pære og krystalliseret chokolade

Lakrids panna cotta med kirsebærgelé og karamelliserede nødder

Citronfromage med tonkabønnesauce og dehydreret marengs

5 kreative snacks - kr. 175,- pr. person

6 kreative snacks - kr. 200,- pr. person

7 kreative snacks - kr. 225,- pr. person

8 kreative snacks - kr. 250,- pr. person

9 kreative snacks - kr. 275,- pr. person

10 kreative snacks - kr. 300,- pr. person

*Bemærk at der kun er én af hver variant pr. person og at dette ikke udgør et helt måltid.
Medmindre andet er aftalt.*

Mødepakker

Dagsmøde

Morgenmad med brød, smør, oste, marmelade og energi-smoothie

Isvand, kaffe, te, frisk frugt og grønt i mødelokalet

Frokosttallerken med 5 specialiteter og drikkevarer

Kaffe og te med søde fristelser efter frokosten

AV-udstyr

Pris pr. person

Kr. 595,-

Heldagsmøde

Morgenmad med brød, smør, oste, marmelade og energi-smoothie

Isvand, kaffe, te, frisk frugt og grønt i mødelokalet

Frokosttallerken med 5 specialiteter og drikkevarer

Kaffe og te med søde fristelser efter frokosten

2-retters menu sammensat efter årstiden

AV-udstyr

Pris pr. person

Kr. 995,-

Aftenmøde

Isvand, kaffe, te, frisk frugt og grønt i mødelokalet

2-retters menu sammensat efter årstiden

Kaffe og te med søde fristelser efter middagen

AV-udstyr

Pris pr. person

Kr. 495,-

Listepriser

Pris uden valg af mødepakke er kr. 1000,- i lokaleleje pr. påbegyndt time inkl. personale og opdækning.

Friskbrygget kaffe Kr. 45,-

Friskbrygget kaffe med søde sager..... Kr. 75,-

Hjemmebagte småkager og fyldte chokolader Kr. 35,-

Hjemmebagte småkager Kr. 20,-

Kage Kr. 45,-

Frisk frugt Kr. 25,-

Isvand Kr. 15,-

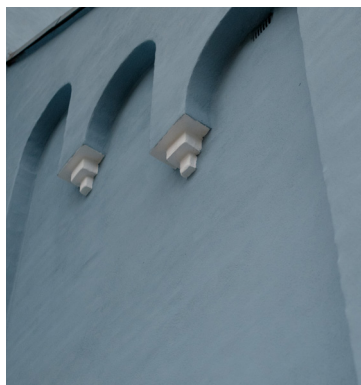
Sandwich Kr. 79,-

Mindehøjtidelighed i Den Blå Kirke

Lokaleleje inkl. personale og opdækning: Kr. 1000,- pr. påbegyndt time.

Friskbrygget kaffe & te	Kr. 45,-
Friskbrygget kaffe & te med søde sager	Kr. 75,-
Hjemmelavede småkager og fyldte chokolader	Kr. 35,-
Hjemmelavede småkager	Kr. 20,-
Kage/kringle	Kr. 45,-
Lagkage	Kr. 50,-
To halve boller med smør	Kr. 49,-
To halve boller med pålæg	Kr. 79,-
Sandwich	Kr. 79,-
Tre rugbrødssnitter	Kr. 89,-
En varm ret.....	Kr. 155,-
En flaske vin - pr. flaske.....	Kr. 295,-
Et glas vin	Kr. 75,-
Sodavand - pr. stk.	Kr. 25,-
Øl - pr. stk.	Kr. 35,-

Alle priser er pr. person, medmindre andet er skrevet.



Listepriser

Velkomstbobler	Kr. 75,-
Velkomstbobler med salte snacks	Kr. 125,-
Kreative snacks	Kr. 125,-
3-retters menu	Kr. 345,-
Buffet som hovedret.....	Kr. +45,-
Tilkøb af ekstra ret	Fra kr. 95,-
Tilkøb af ekstra ret inkl. afstemt vin.....	Fra kr. 145,-
Natmad	Fra kr. 85,-
Friskbrygget kaffe & te	Kr. 45,-
Friskbrygget kaffe & te med søde sager	Kr. 75,-
Hjemmebagte småkager & fyldte chokolader	Kr. 35,-
Hjemmebagte småkager	Kr. 20,-
Kage	Kr. 45,-
Lagkage	Kr. 50,-
Bryllupskage.....	Fra kr. 95,-
Dåbskage.....	Fra kr. 85,-
Husets vine - pr. flaske	Kr. 295,-
Husets saft - pr. flaske.....	Kr. 295,-
1 glas vin.....	Kr. 75,-
Sodavand - pr. stk.....	Kr. 25,-
Øl - pr. stk.	Kr. 35,-
Drikkevarer ad libitum under middagen.....	Kr. 300,-
Avec - pr. stk.....	Kr. 65,-
Baileys - pr. stk.....	Kr. 40,-
Gængse drinks - pr. stk	Kr. 65,-

Alle priser er pr. person, medmindre andet er skrevet.