

Helaftensarrangement – menu 1



Sammensæt Deres egen selskabsmenu.

Vælg selv forret, hovedret,
dessert og natmad.

Pris pr. person kr. **569,-**

Forretter (serveret med friskbagt kuvertbrød og smør)

- Rejecocktail pyntet med asparges og kaviar. Serveres med friskbagt kuvertbrød og smør.
- Tarteletter med høns i asparges. Pyntet med tomat og persille.
- Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring. Serveres med friskbagt kuvertbrød og smør.

Hovedret

- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, smørdampede gulerødder og bønner. Hertil surt, sødt, hvide kartofler og skysauce.
- Farseret kalkunbryst med grøntsagssauté, bacon og halve bagte tomater. Hertil Pommes Rissolles og timiansauce.
- Helstegt svinekam og ½ æbler med ribsgelé, rødkål, surt samt franske kartofler. Hertil hvide og brunede kartofler samt skysauce.

Desserter

- Pæretærte med flødeskum.
- Valgfri fromage med dessertsauce (vælg mellem vanille med jordbær, rom med kirsebær eller citron).
- Hjemmelavet islagkage pyntet med chokolade.

Kaffe · Natmad · Drikkevarer

Kaffe - serveret ved bordene

- Kaffe og the med småkager.

Natmad - vælg mellem:

- Lav selv hot dog.
- Aspargessuppe med kødboller og flûtes.

Drikkevarer ad libitum

- Husets velkomstdrink.
- Husets hvidvin og rødvin.
- Muskatvin til desserten.
- Fri bar med øl, vand og vin.

Prisen er inkl. opdækning, lokale, blomster og servering. Prisen er baseret på et 7 timers arrangement. Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 250,- pr. tjenertime.

Helaftensarrangement - menu 2

Viborg  Lounge
www.viborg-lounge.dk



Sammensæt Deres egen selskabsmenu.

Vælg selv forret, hovedret,
dessert og natmad.

Pris pr. person kr. **655,-**

Forretter (serveret med friskbagt kuvertbrød og smør)

- Fisketallerken med variation af årstidens fisk og skaldyr med dressing.
- Lufttørret skinke med melon og salat. Pyntet med parmesanost.
- Lakseroulade på salatbund. Pyntet med grønne asparges.

Hovedret

- Rosastegt oksefilet med smør-dampede rodfrugter. Serveres med kartoffelkage med krydderurter og rødvinssauce.
- Bryst af perlehøne med salvie omviklet med seranoskinke. Græske kartofler, fløde-hvidvinssauce og grøntsags-ratatouille.
- Langtidsstegt kalveculotte med grøntsagssauté, glaserede rødløg. Hertil kartoffelterriner og basilikumsauce.

Desserter

- Lounge-tallerken med udvalg af kage, is og frugt. Pyntet med coulis.
- Hjemmelavet nøddekurve med frisk frugtsalat og rørt is.
- Husets specialitet; Æbletærte bagt med friske æbler. Serveret med rørt is samt frugtsauce.

Kaffe · Natmad · Drikkevarer

Kaffe - serveret ved bordene

- Kaffe og the med kransekage.

Natmad - vælg mellem:

- Minestrone suppe med flûtes.
- Pølsebord med forskellige slags pølser med tilbehør, samt lun leverpostej med champignon og bacon.

Drikkevarer ad libitum

- Husets velkomstdrink.
- Husets hvidvin og rødvin.
- Muskatvin til desserten.
- Fri bar med øl, vand og vin.

Prisen er inkl. opdækning, lokale blomster og servering. Prisen er baseret på et 7 timers arrangement. Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 250,- pr. tjenertime.

Helaftensarrangement - menu 3

Viborg  Lounge
www.viborg-lounge.dk



Sammensæt Deres egen selskabsmenu.

Vælg selv forret, hovedret,
dessert og natmad.

Pris pr. person kr. **695,-**

Forretter

- Røget dyrekølle med rødbede/mango chutney. Hertil friskbagt kuvertbrød og smør.
- Bressaola af oksefilet med trøffelolie, frisk høvlet parmesan, rucicola og syltede grønne tomater.
- Røget andebryst på appelsinsalat med valnødder og dressing.

Mellemret

Champagnesorbet med citronmelisse

Hovedretter

- Helstegt oksemørbrad med ristede skovsvampe, 2 slags grøntsager efter årstiden og sprød seranoskinke. Hertil Pommés Duchess med dijonsennep samt whiskysauce.
- Rosastegt kalvefilet med sauté af årstidens grøntsager. Serveret med Pommés Anne og sauce calvados.
- Farseret perlehøne med salvie, omviklet i seranoskinke. Hertil Hertil græske kartofler, grøntsagsflan, bagte rødbeder og rosmarinsauce

Desserter

- Pandekage "millefeuilles" (tusinde lag) med fyld af ganache. Serveret med hjemmelavet is og kompot af bær.
- Nougat-krokant islagkage overtrukket med marcipan.
- Marcipanroulade med chokoladeis. Pyntet med abrikos chutney og mandler.

Kaffe · Natmad · Drikkevarer

Kaffe - serveret ved bordene

- Kaffe og the med Twist og petitfours.

Natmad - vælg mellem:

- Europæisk pølsebord med brie druer og hjemmebagt brød.
- Tærte med løg og bacon. Hertil tomatsalat.

Drikkevarer ad libitum

- Husets velkomstdrink.
- Husets hvidvin og rødvin.
- Muskatvin til desserten.
- Fri bar med øl, vand og vin.

Prisen er inkl. opdækning, lokale, blomster og servering. Prisen er baseret på et 7 timers arrangement. Efter 7 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 250,- pr. tjenertime.