

Helaftensarrangement - buffet 1

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, soltørret tomat og salat. Pyntet med parmesanost.
- Lakseroulade på salatbund. Pyntet med grønne asparges.

Hovedret (serveret som buffet)

Buffet 1

- Rosastegt kalvecoulotte
- Urtemarineret kyllingefilet
- Pommes Rösti
- Krydderstegte kartofler
- Broccolisalat
- Sauté af årstidens grøntsager
- Rosmarinsauce og tomatsauce
- To slags brød med smør

Buffet 2

- Glaseret skinke
- Svinemørbrad a la creme med champignon
- Flødekartofler
- Små pestostegte kartofler
- Mini salatbar (7 variationer)
- To slags dressing
- Grøntsagstærter
- To slags brød med smør

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 kranseskage.

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 - buffet 2

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.

Hovedret (serveret som buffet)

Buffet 1

- Fisk a la Florentine med spinat og ost
- Rosastegt oksefilet
- Rødvinsmarineret nakkefilet
- Pommes Pave
- Kartoffelterriner
- Græsk salat med tzatziki
- Bagte rodfrugter
- Råmarineret hvidkålssalat
- Rødvinsauce og bearnaisesauce
- To slags brød med smør

Buffet 2

- Helstegt oksemørbrad
- Rosmarinstegt andebryst
- Indbagt laks med pikantfyld
- Pommes Rissoles
- Bagt kartoffelmos med nødder
- Pastasalat
- Ratatouille
- Mini salatbar (7 variationer)
- Orangesauce og rødvinsauce
- To slags brød med smør

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 tomatssalat.

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.