

# *Restauration Jomfru Rigborg Festarrangement menukort 2009*

*I Egeskov Slotspark*



*...På en eventyrlig måde*



SLOT · VETERANMUSEUM · PARK  
EGESKOV

## Festarrangement.

### Reception:

Med kaffe samt fri øl og vand

Pris pr. pers.

kr. 55,00

Evt. bryllups kage eller chokolade er ikke med i prisen.

### Festarrangement med fast pris bestående af:

Velkomst

Hvid vin med hyldeblomst og jordbær.

3 retters menu:

Sammensæt selv menuen ud fra menukortet.

Fri husets vin, øl og vand (under hele arrangementet fra kl. 18.00 til 02.00)

Kaffe/the

Chokolade

Natmad:

Se forslag til natmad.

Pris pr. kuvert.

kr. 845,00

Tilbuddet gælder for 8 timers festarrangement.

Ønsker de at forlænge festen, kan det lade sig gøre til en pris af 275 kr. pr. tjener pr. time.

Ovennævnte priser er inkl. moms, bordopdækning, blomster og betjening.



## Menukort.

### Forretter:

Fiskepaupiette med tigerrejer, kryddersalat og asparges.

Carpaccio af dansk kalv med revet parmesan og balsamico salat.

Fisketapas med varmrøget laks, røget tun og kæmperejer.

Røget andebryst på brødcrouton med salat, tranebær og trøffelhytteost.

Alle forretter serveres på tallerken med friskt brød og smør.

### Hovedretter:

Dansk oksefilet med svampetimbale, friske grøntsager og rødvins sauce.

Dansk kalvesteg stegt som vildt m. ½ æble, brunede kartofler,  
waldorfsalat, syltede skovbær og vildtsauce.

Stegt unghanebryst med grøntsagstimbale og smør  
dampede gulerødder og sauce estragon.

Helstegt Sydfynsk lammekølle med gulerodstriffel og grøntsager  
vendt i timian og løg, serveret med kraftig lammesky.

Ovnbagt laks med grønne asparges, smørdampet grøntsager og hvidvins sauce.

Alle hovedretter serveres på fad og bliver budt 2 gange og der serveres sauce og kartofler til.

### Desserter:

Thé de Ceylan med frisk frugtsalat og is.

Amande abricot med frisk frugtsalat og is

Framboise med frisk frugtsalat og is

Cafe Caramel med frisk frugtsalat og is

Alle desserter serveres på tallerken.

Sammensæt selv din menu ud fra vores Menukort.

Forret: 125,00 kr.

Hovedret: 190,00 kr.

Dessert: 95,00 kr.

## Priser for husets drikkevare og chokolade.

Velkomstdrink	kr. 40,00
Kirr Royal	
Hvidvin m. hyldeblomst og jordbær	
Husets Hvidvin pr. flaske	kr. 180,00
Husets Rødvin pr. flaske	kr. 180,00
Husets dessert vin pr. glas	kr. 40,00
Øl	kr. 32,00
Sodavand	kr. 25,00
Kaffe eller te	kr. 35,00
Likør	kr. 35,00
Cognac	kr. 35,00
Fylt Belgisk chokolade	kr. 30,00

## Natmad:

Karrysuppe m. kylling & ris	kr. 58,00
Frikadeller m. kartoffelsalat	kr. 68,00
Tarteletter m. høns i asparges	kr. 68,00
Lav - selv hotdog m. tilbehør	kr. 68,00
2 slags tærter m. salat	kr. 68,00
Planke m. pølser & oste	kr. 78,00



Cafe Jomfru Rigborgs buffet.  
Minimum 20 personer.

Røget laks m. grønne asparges og stuvet spinat.

Indbagte rejer m. dip og citron.

Carpaccio af dansk kalv tørmarineret i havens krydderurter.

Stegt unghanebryst fra Hopballe Mølle m. stegte rodfrugter.

Oksefilet m. svampe og rødvinssauce m. perleløg.

Stegte små kartofler

Hvedekornssalat m. peberfrugter

Mixed salat med dressing.

Hjemmelavet pastasalat

Osteplanke m. danske & udenlandske oste

Brød & smør

Pris pr. kuvert

kr. 250,00

Ovennævnte priser er inkl. moms, bordopdækning, blomster og betjening.



Jomfru Rigborgs gallabuffet  
Minimum 30 personer

Appetizer på bordet fra starten

Røget andebryst med trøffel hytteost på sprøde salater m. brødcrouton og skovbær.

Buffet:

Dampet torsk m. dilldressing.

Røget laks m. grønne asparges og stuede spinat.

Indbagte rejer m. dip og citron.

Carpaccio af dansk kalv tørmarineret i havens krydderurter.

Stegt unghanebryst fra Hopballe Mølle.

Rosastegt svinemørbrad af fynsk frilandsgris m. stegte rodfrugter.

Helstegt dådyrkølle fra egen avl m. små stegte kartofler.

Oksefilet m. svampe og rødvinssauce m. perleløg.

Hvedekornssalat m. peberfrugter

Mixed salat med dressing.

Hjemmelavet pastasalat

Osteplanke m. danske & udenlandske oste

Brød & smør

Pris pr. kuvert

kr. 325,00

Ovennævnte priser er inkl. moms, bordopdækning, blomster og betjening.

## Gourmet fest / bryllups menu:

### Velkomst:

Hvidvin og hyldeblomst med jordbær

### Appetizer:

Røget andebryst m. trøffel hytteost på sprøde salater m. brødcrouton og skovbær.

### Forret:

Lakse tournedos med citrongræs på frisk aspargessalat.

### Hvidvin:

Capricorn Estates Chardonnay, Argentina, Mendoza.

### Mellemret:

Citron/lime Sorbet.

### Hovedret:

Dådyrfilet fra egen avl m. ristede svampe, rodfrugt timbale og persille gulerødder.

Stegte mini kartofler og kirsebær vildtsky.

### Rødvin:

Casa Contini Squinzano Riserva, Italien, Puglien

### Dessert:

Framboise med frisk frugtsalat og is

### Dessert vin:

Moscato d'asti

Kaffe og petit four.

Cognac og likør

### Natmad.

Efter eget valg fra vores selskabsmenu kort.

Pris pr. Kuvert.

Kr. 1145,00

Prisen er inkl. husets vin, øl og vand under hele arrangementet samt Servering, opdækning og blomster dekorationer.

Vi gør opmærksom på at der i sæsonen fra 1. maj til 4. oktober skal betales entre i parkens åbningstider.

*For yderlig information eller bestilling.*

*Kontakt Restaurationschef Peter Worsø.*

*tlf. nr. 20 80 90 19 eller mail: [pw@egeskov.dk](mailto:pw@egeskov.dk)*