



*Restaurations
Søstrene Rigsborg*

Selskabskort

Festarrangement 1 min. 15 pers.



Festarrangement med fast pris bestående af:

Husets velkomst: Mokai Champagne med jordbær
3 retters menu, sammensæt selv menuen

Forret:

Jomfru Rigborg's fisketallerken med røget laks, rejer og dampet rødspættefilet.
Rejecocktail med flutes.
Røget landskinke med melon salat og flutes.

Hovedret:

Kalv stegt som vildt med haricots verts, waldorffsalat, hjemmesyltede skovbær og agurkesalat.
hertil hvide og brunede kartofler samt vildtsauce.
Helstegt svinekam med friske grøntsager eller hjemmelavet rødkål serveret med brunede og hvide kartofler samt sauce.
Gammeldags oksesteg med glaserede løg, bønner og gulerødder hertil hvide kartofler og sauce.

Dessert:

Hjemmelavet is med flødeskum og frugtsalat
Jomfru Rigborg's desserttallerken, is, sorbet, kage og frugt.
Fløderand med frisk frugtsalat og jordbærsauce.

Fri husets vin, øl og vand (under hele arrangementet)

Kaffe/the og chokolade

Natmad,

Pris pr. kuvert.

kr. 549,00



Festarrangement 2 min. 15 pers.

Festarrangement med fast pris bestående af:

Husets velkomst: Mokai Champagne med jordbær
3 retters menu, sammensæt selv menuen

Forret:

Skindstegt sandart på urter i julienne med hvidvins sauce
Carpaccio af dansk kalv med revet parmesan og balsamico tomatsalat.
Fisketapas med hjemmerøget laks, røget tun og kammusling i Parma skinke.
Kyllingebryst med foiegras på sprødsalat med kirsebær chutney.

Hovedret:

Dansk oksefilet med svampetimbale, friske grøntsager og rødvins sauce.
Stegt unghanebryst med grøntsagstimbale og smør
dampede gulerødder og sauce estragon.
Helstegt Sydfynsk lammekølle med ovnbagte hvidløg og grøntsager
vendt i timian og løg, serveret med kraftig lammesky.
Ovnbagt laks med grønne asparges, smørdampet grøntsager og safransauce.

Dessert:

Tarte tatin af Egeskovæbler serveret med hjemmelavet vanilje is.
Hvid chokoladebudding med pistacie
Kaffe parafait og orengefinanciers med frisk frugt.
Karamelliseret abrikoser på chokoladecake og vanilje is.

Fri husets vin, øl og vand (under hele arrangementet)

Kaffe/the , cognac og likør samt chokolade

Natmad.

Pris pr. kuvert.

kr. 749,00



Tilbuddene gælder for 8 timers festarrangement.
Ønsker de at forlænge festen, kan det lade sig gøre til en pris af 40,00 kr. pr. kuvert pr. time.
Ovennævnte priser er inkl. moms, bordopdækning, blomster og betjening.

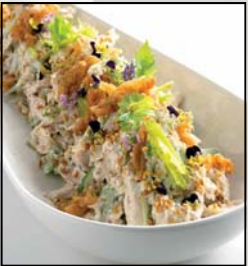
Ved køb af, et fuld festarrangement gives der fri entre til park og musen, dog ikke slottet.

Restauration Jomfru Rigborg – Egeskov Gade 18 – DK – 5772 Kværndrup
Kontakt: Peter Worsø Tlf. 20809019 – E-mail: pw@egeskov.dk – www.egeskov.dk

**Jomfru Rigborgs buffet.
Minimum 15 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
250,00**

kr.

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

Buffet som festarrangement med fast pris inkl. velkomst, buffet, fri øl, vand og vin, samt Kaffe, chokolade og natmad.

**Pris pr. Kuvert
549,00**

kr.

**Jomfru Rigborgs gallabuffet
Minimum 15 personer**



Appetizer på bordet fra starten
Parmasankurv med champagne risotto.

Buffet:

Dampet torsk m. senneps dressing.
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.
Fruktærter med is



Osteplanke m. danske & udenlandske oste
Brød & smør

**Pris pr. kuvert
325,00**

kr.

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

Festarrangement med fast pris inkl. velkomst, buffet og fri øl, vand og vin, samt Kaffe, chokolade og natmad.

**Pris pr. Kuvert
695,00**

kr.

Ved køb af, et fuld festarrangement gives der fri entre til park og musen. Dog ikke slottet.





Natmad:

Karrysuppe m. kylling & ris	kr. 58,00
Pizza med skinke og ost	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
Landskinke med rørræg og stuvet asparges	kr. 68,00
Planke m. pølser & oste	kr. 68,00



Velkomstdrink	kr. 40,00
Kirr Royal	
Mokai Champagne med jordbær	

Vin

Husets Hvidvin pr. flaske	kr. 179,00
---------------------------	------------

Husets Rødvín pr. flaske	kr. 179,00
--------------------------	------------

Husets dessert vin pr. glas	kr. 40,00
-----------------------------	-----------

Øl	kr. 40,00
----	-----------

Sodavand	kr. 25,00
----------	-----------

Kaffe eller te	kr. 35,00
----------------	-----------

Likør	kr. 35,00
-------	-----------

Cognac	kr. 35,00
--------	-----------

Fylt hjemmelavet chokolade	kr. 30,00
----------------------------	-----------



Restaurations Jomfru Rigborg – Egeskov Gade 18 – DK – 5772 Kværndrup
Kontakt: Peter Worsø Tlf. 20809019 – E-mail: pw@egeskov.dk – www.egeskov.dk