



**RESTAURANT SEJLKLUBBEN  
RANDERS**

# **SELSKABER**

**TLF 31 42 51 55**

**E-MAIL**

**INFO@RESTAURANTSEJLKLUBBEN.COM**



**TOLDBOGADE 14  
8930 RANDERS**

# SEJLKLUBBENS BRUNCH BUFFET

Varmrøget laks

Æg og bacon

Pølser

Leverpostej med bacon og champignon

1 slags pålæg - rullepølse med sky og løg

Brunch pandekager med sirup

Yoghurt med mysli

Marmelade

Ostefad

Frugtfad

Hjemmelavet kage

Brød og smør

**249,- pr person for mad**

**289,- pr person for mad, a libitum kaffe, the og juice i 4 timer**

**Arrangementets varighed er sat til 4 timer.**

**Minimum 20 voksen kuverter.**

# SEJLKLUBBENS FROKOST BUFFET

Varmrøget laks

Tun mousse

Fiskefileter med citron og remoulade

Frikadeller med surt og sødt

Leverpostej med champignon og bacon

Tarteletter med høns i asparges

Æg og rejer med mayo

Ostefad med kiks og druer

Hjemmelavet kage

Brød og smør

**289,- pr person**

**Arrangementets varighed er sat til 4 timer.**

**Minimum 20 voksne kuverter.**

# **SAMMENSÆT DIN EGEN FESTPAKKE**

**699,- pr person Inkluderer:  
Velkomstdrink (hyldeblomst og hvidvin)  
(alkoholfri hyldeblomst m brus)**

**Fuld opdækning med dug, bestik, tallerken, glas,  
dekoration og lys Øl (pilsner og classic),  
vand og vin (huses) a libitum i 6 timer**

**Kaffe/the a libitum til desserten**

**Minimum 20 voksne kuverter.**

## **Vælg 2 forretter:**

Gravad, koldrøget eller varmrøget laks med rygeostcreme og rugbrødschips

Tunmousse med rejer og urtedressing

Røget kyllingebryst med pesto, semidried tomater og parmesanchips

Tarteletter med høns i asparges

Tomatsalat med mozzarella

\*Serveres alle med brød og smør

## **Vælg 2 slags kød:**

Sødmælks kalveculotte

Rosa oksefilet

Svinekam med peber og ramsløg

Porchetta med urter

Farseret kalkunbryst med soufflefars med flødeost

Glaseret skinke

## **Vælg 2 slags kartofler:**

Smørstegte petitkartofler med friske urter

Krydrede flødekartofler

Kogte nye kartofler vendt i smør og persille

### **Vælg 3 slags salat / garniture:**

Tomatsalat med mozzarella

Broccoli salat med bacon og mormordressing

Blomkålssalat med pesto, ristede svampe og pinjekerner

Vandmelonssalat med feta, rødløg og granatæble

Blandet grøn salat

Tabouleh med couscous

Årstidens lune garniture

### **\*Vælg derudover 2 dressinger:**

(Urtdressing, aioli, thousand island, olie/eddike)

### **Vælg 2 saucer:**

Paprikasauce

Rødvinssauce

Bearnaisesauce

Whiskeysauce

### **Vælg 2 desserter:**

Ostefad med druer og kiks

Chokolademousse

Daim islagkage

Gammeldagsæblekage

Kage:

\*eksempler: cheesecake, brownie, mazarin med bær.

# TILKØB

## DRIKKEVARER (priser pr. person)

Ad libitum øl, husets hvid og rødvin, sodavand og vand 4 timer.....	269,-
Derudover pr. tilkøbt ekstra time.....	50,-
Velkomstdrink.....	45,-
Kaffe / The ad libitum.....	45,-
Isvand.....	8,-

## DRIKKEVARER (priser pr. flaske)

Husets vine (rosé, hvid & rød).....	245,-
Baileys.....	350,-
Snaps.....	450,-
Spiritus.....	600,-
Øl anlæg til selskab (spørg efter pris).....	

## TIL KAFFEN (priser pr. person)

Hjemmebagt Kransekage.....	30,-
Quality Street chokolader.....	30,-
Småkager.....	30,-
Hjemmebagt kage.....	39,-

## NATMAD (priser pr. person)

Aspargessuppe med kødboller.....	59,-
Diverse oste med kiks, druer og brød.....	69,-
Pålægsskål med tilbehør, rugbrød og flutes.....	69,-
Hotdogs med alt dertilhørende.....	69,-
Biksemad med rødbeder, ketchup, HP sauce og rugbrød.....	69,-