



CONRAD LUX BUFFET - 198.-

Kokken sammensætter en buffet efter sæson og nye ideer. Buffeten består af en blanding af fisk, skaldyr, fugl, dyr, salater, grønt, lidt kage og lidt ost. Heraf 2 lune retter der skal varmes i ovnen. Der medfølger instruktioner og retterne er klargjort i bakker der kan sættes lige i ovnen. Der medfølger dressinger, hjemmebagt brød og smør til buffeten.

Conrad Catering

Tlf.: 2670 3459

Der tages imod bestilling på telefonen alle hverdage mellem 10-17.

FORRETTER OG DESSERTER ER ANRETTEDE PÅ FADE, KLAR TIL AT SÆTTE PÅ BORDET, ELLER ANRETTE PÅ TALLERKEN.

HOVEDRETTERNE ER KLARGJORT TIL AT SÆTTE DIREKTE I OVNEN.

Alle menuerne kan bestilles til min. 10 kuverter, receptionsmenuer dog min. 25 kuverter. Der afregnes ved afhentning eller levering. Service og emballage skal returneres rengjort senest 2 dage efter arrangementet. Til børn under 12 anbefaler vi du bestiller 1 kuvert til 2 børn. Afbestilling af arrangementet kan ske frem til 4 dage før.

Hvis arrangementet aflyses inden for 4 dage før afholdelse, opkræves 50% af den samlede aftalte pris.

Bestillingerne kan afhentes på Conrad Café Vejle eller Conrad Café Jelling.

CONRAD BUFFET - 168.-

Kokken sammensætter en buffet efter sæson og nye ideer. Buffeten består af en blanding af fisk, skaldyr, fugl, dyr, salater, grønt, lidt kage og lidt ost. Der medfølger dressinger, hjemmebagt brød og smør til buffeten.

BRUNCH - 128.-

Æg, bacon, pølser
Leverpostej med bacon og svampe
2 slags ost
2 slags pålæg
Frukt
Amerikanske pandekager med sirup
Brød og smør

LUXUS BRUNCH - 148.-

Æg, bacon, pølser
Leverpostej med bacon og svampe
2 slags fisk og skaldyr
2 forskellige salater
2 slags ost
2 slags pålæg
Frukt
Amerikanske pandekager med sirup
Brød og smør
Kage

OSTE OG PÅLÆGSBORD - 118.-

12 slags pølser, pålæg og oste.
Med alt tilbehøret. Serveret med brød og smør.

NATMAD - FRIT VALG - 45.-

Grønsagstærter med salat og brød
Frikadeller med kartoffelsalat
Karrysuppe med ris og kylling
Trekant sandwich med forskelligt fyld.

RECEPTIONSMENU

SAMMENSÆT SELV DIN BUFFET (MINIMUM 7 RETTER)

Langtidsbagt laks med dild majonæse
Tigerrejer i limemarinade
Havtaske med timian
Sesamgrillet gourmet tun
Roulade af laks med blåskimmel
Knapé med rejer og rogn
Kartoffel og røget ål på rugbrød
Polenta med syltede svampe
Grillet ratatouille
Grov hummus
Unghane svøbt i urter
Mini Quiche Lorraine
Oliven, grissini og tapanade
Røget dyrekølle med valnøddesalat
Serrano skinke på grillede asparges
Terrine af perlehøne
Gorgonzola med syltede kumquats
Brie med oliven og rugbrøds croutons
Chokoladebombe med kokos og hindbær coulis
Tiramisu med jordbær

**PRIS PR. RET PR. PERSON 12 KR.
VED 10 RETTER 110 KR.**

MENUER

KLASSIKERE 3 RETTER -178.- FORRET

Hjemmelavet hønsesalat med bacon, serveret med groft brød.
Reje cocktail med 2 slags dressing og hjemmebagt brød
Kartoffel/porre-suppe med croutons og sprød bacon
Røget laks med dild dressing og krebshealer

HOVEDRET

Gl. dags oksesteg med bønner, glaserede perleløg og skysovs
Kalvesteg stegt som vildt, med sæsonens grønt, sødt,
surt og Waldorfsalat,
Flæskesteg med brunede og hvide kartofler, rødkål og sovs.
Helstegt kylling med kartofler, surt og brun sovs.

DESSERT

Islagkage med chokoladesauce
Rubensteinerkage med fyldte profiterols
Citronfromage med flødeskum
Chokolade mousse med frisk frugt

MODERNE 3 RETTER - 198.- FORRET

Marinerede krebshealer med hjemmerørt dild majonæse
Cæsarsalat med bacon, kylling og croutons
Grillet tun i sesam med citrongræs/mynte dressing
Ital. salami og serrano skinke med grillet brød og hvidløgssauce

HOVEDRET

Kalvetykstegsfilet med kartoffelterriner, grillede grønsager og krydderurtesky
Dyrekølle i svampefars serveret med bagte petit kartofler,
selleripure og valnøddesauce
Lammeculotte med ærte/kartoffel pure, glaserede
gulerødder og hvidvinssauce
Andebryst med ristede svampe, æble/selleri salat og kartoffeltårn

DESSERT

Conrads chokolade kage med mousse og frisk frugt
Tiramisu med bærcoulis
Hjemmelavet is med syltet frugt og frugtsauce
3 slags ost med oliven og syltede valnødder

BUFFET 1 - 208.-

Pestobagt pangasius filet på salat
Italiensk skinke med pære og blåskimmel
Cæsar salat med rejer og croutons
Grøn salat med græskarkerner og feta
Kalvetykstegsfilet med bagte rodfrugter og krydderurter
Fyldt kalkunbryst med svampe, flødeost og røget paprika
Sæsonens grønt efter kokkens idé
Bagte petit kartofler med timian og smør
Hjemmebagt brød og smør

Chokoladekage med mousse
3 slags ost med oliven
Frisk frugt

BUFFET 2 - 238.-

Varmrøget laks med dild creme
Marinerede rejer med sprød salat
Mini Quiches med porre og serranoskine
Bagt rødfisk på salat af kikærter og tomat
Bresaola med chili aioli
Rosastegt oksefilet
Roulade af unghane
Sæsonens grønt på flere måder
Salat med italiensk inspiration
Cæsarsalat med bacon
Brød og smør

Hjemmebagt Mazarin med syltede pærer
Jordbærroulade
3 slags ost med oliven
Frisk frugt