

CONRAD BUFFET

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.

168.- pr. person

LUXUS BRUNCH

Æg, bacon, pølser

Leverpostej med bacon og svampe

2 slags fisk og skaldyr

2 forskellige salater

2 slags ost

2 slags pålæg

Frugt

Amerikanske pandekager med sirup

Brød og smør

Kage

148.- pr. person

OSTE OG PÅLÆGSBORD

12 slags pølser, pålæg og oste.

Med alt tilbehøret. Serveret med brød og smør.

138.- pr. person

NATMAD - FRIT VALG

Grønsagstærter med salat og brød

Frikadeller med kartoffelsalat

Karrysuppe med ris og kylling

Trekant sandwich med forskelligt fyld.

48.- pr. person

DET ER BESTILT;

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



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.

MENU **KLASSIKERE**

FORRET

Hjemmelavet hønsesalat med bacon, serveret med groft brød.
Reje cocktail med 2 slags dressing og hjemmebagt brød
Røget laks med dilddressing 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.

DESSERT

Islagkage med chokoladesauce
Citronfromage med flødeskum
Chokolade mousse med frisk frugt

MENU **MODERNE**

FORRET

Marinerede krebshealer med hjemmerørt dild majonæse
Cæsarsalat med bacon, kylling og croutons
Grillet tun med grønt og sesam/soya dressing

HOVEDRET

Kalvetykstegsfilet med kartoffelterriner, grillede grønsager og krydderurtesky
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
3 slags ost med oliven og syltede valnødder

Sammensæt selv dine menuer vælg;
1 forret
1 hovedret
1 dessert

198,- pr. person

BUFFET 1

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

208,- pr. person

BUFFET 2

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
Jordbærtærte
3 slags ost med oliven
Frisk frugt

238,- pr. person

FARMOR'S FROKOST:

2 slags sild; vendt i hjemmelavet karry og sennepsdressing
Røget laks med rørræg og asparges
Fiskefrikadeller med hjemmerørt remoulade

Hjemmelavet hønsesalat på ananasringe
Æbleflæsk med bacon
Frikadeller med kold kartoffelsalat
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål

Grøn salat i fløde/citron dressing
Rugbrød, mørkt brød og smør.
Brie med kiks og druer
Citronfromage med flødeskum

198,- pr. person