

*På følgende sider, kan De læse om vores festmenu-forslag.*

*RESTAURANT LILLEHEDEN er en hyggelig restaurant, i lyse lokaler, med byens bedste udsigt over havet og over havnen.*

*Der er mulighed for at få dækket et flot festbord op til 60 personer.*

*Mindre selskaber/møder på op til 36 personer kan afholdes på Kystvejen, hvor vi har separat selskabslokale også med udsigt til både strand og havn – og her forefindes også altan så man - hvis vejret tillader det – kan nyde en drink...*

*Skulle De have lyst til selv at sammensætte menuen på anden vis, er De selvfølgelig velkommen til det.*

*Ved selskab afholdt i vores restaurant – er lys, servietter, duge, blomster samt betjening indregnet i prisen.*

*Efter middagen kan vi byde på kaffe eller te. De er meget velkommen til selv at medbringe småkager eller sødt hertil.*

*Ønsker De at få maden bragt ”ud af huset” kan dette også lade sig gøre  
Dog skal ordren være på **minimum 15 couverter**.*

*Vi håber at hører fra Dem.*

*Med venlig hilsen*

*EJVIND KJELDSSEN JENSEN  
Restauratør / kok*

# **FESTMENU 1**

## ***Mulligatawny***

*Indisk Karrysuppe med Hønseskød, Ris og Urter  
og Flutes*

## ***Glaseret Herregårdsskinke***

*med 2 varianter af årstidens Grøntsager eller frisk Salat  
samt Flødekartofler*

## ***Hjemmelavet vanille Parfait Is***

*med syltede Frugter*

3 retter

kr. 298,00

# **FESTMENU – 2**

## ***Rejecocktail***

*med Asparges, Stenbiderrogn, Citron  
samt Flutes og Smør*

## ***Kalvefillet stegt som vildt***

*med timianstegte Karotter, glaserede Perleløg. Waldorffsalat  
Tyttebær, Pommés Rissoles og flødevildt Sauce*

## ***½ Ananas***

*med frisk Frugtsalat og hjemmelavet Iscreme*

3 retter

kr. 389,00

## **FESTMENU – 3**

***Fleuron m/Stegt Rødspættefilet***  
*Anrettes med Rejer, asparges, persilledrys*  
*Aspargessauce og Citron*

***Stegt Oksefilet***  
*hertil serveres grøntsags sauté, pommes Anna*  
*samt ægte Sauce Bearnaise*

***Panna Cotta***  
*serveret med lun rabarbersuppe*

3 retter      Kr. 398,00

## **FESTMENU – 4**

***Honningglaseret Lakserose***  
*anrettet på bund af Spinat a la' Creme*  
*hertil Flutes og Smør*

***Røget Dyrekølle***  
*Serveres med æggestand, asparges og persillefrit*  
*Samt brød og smør*

***Stegt Andebryst***  
*Med lun rødkålssalat med svesker, grønne druer og tranebær,*  
*Hertil små stegte kartofler med valnødder samt orange andesky sauce.*

***3 slags oste fra Sønderhavens Gårdmejeri***

***Whisky Lagkage med Valnødder***

3 retter                      kr. 398,00

4 retter                      kr. 448,00

5 retter                      kr. 498,00

# **FESTMENU – 5**

## ***Hummerconsomme***

*kraftig klar Hummersupper serveret med pocheret Vagtelæg  
og frisk Kørvel*

## ***Rødtunge Timbale***

*med fyld af Laksessouffle med grøn Piment  
anrettet på bund af Sauce Choron  
hertil serveres Fleuron og Citron*

## ***Rødvins braiseret lammeskank***

*Serveres med sauteerede rodfrugter, pommes puré og kraftig lammeskysauce*

## ***Gorgonzola***

*Med ristet rugbrød, hakket rødløg og æggeblomme*

## ***Hjemmelavet Mandeldessert med Hindbærmousse***

*frisk Hindbærmousse på  
Mandel Bunde pyntet med Flødeskum og Citronmelisse*

3 retter	kr. 408,00
4 retter	kr. 458,00
5 retter	kr. 508,00

# **FESTMENU – 6**

## ***Hele Jomfruhummere***

*gratineret med Hvidløgssmør og Mozarella  
anrettet på bund af sprøde salater med citron- krydder olie,  
serveres med brød og smør*

## ***Grillet Oksecarpaccio***

*Serveres med pesto og høvlet gouda  
Samt salat og flutes*

## ***Pango stegt Havkatfilet***

*Serveres med ærtepuré og selleripuré, samt smørpocherede sweet potatoes  
Og rødvinssyltede svampe samt ægte sauce hollandaise.*

## ***Bagt Camembert***

*serveres med solbærpesto og baconstøv*

## ***Chokolade trøffel med Cognac sorbet og brændte mandler***

3 retter                      kr. 428,00

4 retter                      kr. 488,00

5 retter                      kr. 548,00

# **FESTMENU – 7**

## ***Portages Parmentier***

*legeret Kartoffelsuppe med sprød Bacon og Creme Fraiche*

## ***Blinis***

*serveret med Stenbiderrogn  
hakket Rødløg og Creme Fraiche*

## ***Fisketrio a la' Lilleheden***

*3 slags Fisk anrettet på bund af Spinat  
ostegratineret  
serveret med Aspargeskartofler  
og Sauce vin Blanc*

## ***Hjemmelavet Isbombe***

*Jordbær Parfaitis  
fyldt med kerne af Appelsinsorbet  
overtrukket med mørk Chokolade  
hertil serveres kraftig Jordbærpure*

3 retter      Kr. 428,00

4 retter      Kr. 498,00

## **FESTMENU 8**

*Svampe Suppe med Kantareller og hvidløg*

*Grillede Kammuslinger med jordskok puré og basilikumolie*

*Stegt Krondyrfilet  
med Pommes Rösti, Brombær, ribs, rodfrugts chips samt  
mild flødelegeret pebersauce*

*Pæresalat med blåskimmel ost, rugbrødsslør samt honning*

*Desserttallerken  
Kage, Is og frugt*

*3 retter 498,-*

*4 retter 568,-*

*5 retter 618,-*



# **FESTMENU 9**

**HUMMERSUPPE  
M/ HUMMERKØD OG GRØNTSAGS JUILLIENNE**

**SMØR DAMPEDE GRØNNE ASPARGES  
M/ SAUCE HOLLANDAISE OG  
PARMASKINKE KNAS**

**HVIDVINDAMPET PIGHVAR  
M/ SALTURT, SMÅ KOGTE KARTOFLER  
OG BRØDSAUCE**

**OSTETALLERKEN MED 2 SLAGS OST  
FRA SØNDERHAVEN GÅRDMEJERI**

**PASSIONFRUGTS MOUSSE  
M/ HVID CHOKOLADECREME OG  
PASSIONFRUGTS COULIS**

**3 RETTER 518,-**

**4 RETTER 588,-**

**5 RETTER 658,-**

# **FESTMENU 10**

***1/2 HUMMER GRATINERET MED HVIDLØG OG KRYDDERURTER  
SERVERES MED FLUTES OG SPRØD SALAT***

***FLØDELEGERET GRØN ASPARGES SUPPE  
MED GRØNNE OG HVIDE ASPARGES  
SAMT RISTET SERANO STØV***

***GRILLET KALVEMØRBRAD  
SERVERES MED HVIDLØGSSTEGTE SVAMPE, BAGTE  
BLOMMETOMATER, POMMES ANNA SAMT ÆGTE SAUCE BEARNAISE.***

***TEMPERERET RØDKITOST  
SERVERES MED HJEMMEBAGT KNÆKBRØD  
OG ROMMARINEREDE ROSINER***

***JORDBÆR ROMANOFF  
ORANGEMARINEREDE JORDBÆR MED GRAND MANIER,  
SABAYONNE CREME OG MOUSSERENDE VIN.***

***3 RETTER 518,-***

***4 RETTER 598,-***

***5 RETTER 668,-***

# **BUFFET – 1**

*Stegte Rødspætte fileter med Remoulade og Citron*

*Croissants med Skaldyrssalat*

*Frikadeller med kold kartoffelsalat*

*Varmrøget Laks med urtedressing*

*Grøn blandet salat med senneps dressing*

*Pastasalat med gulerod, ærter, radise, grønne druer samt pinjekerner*

*Glaseret Skinke med flødekartofler*

*Frugttærte med frisk Frugt, marcipan og Creme Fraiche*

*Brød og Smør*

*Kr. 338,00*

## **BUFFET – 2**

*Marineret Sild med Æg, Løg og Karrysalat*

*Lune Rødspættefileter med Remoulade og Citron*

*Frikadeller med kold Kartoffelsalat*

*Lun Leverpostej med champignons, bacon og rødbeder*

*Glaseret Bayonneskinke med Flødekartofler*

*Helstegt Oksehøjreb med Salat og Dressing*

*3 slags Ost*

*Brød og Smør*

**KR. 338,00**

# **BUFFET – 3**

***Buttedejsstang med Oste- og Skinkefyld***

***Koldrøget Hellefisk***  
*med Røræg og Slikasparges*

***Pastasalat***  
*med Bacontern, soltørrede Tomater*  
*Iceberg-Salat, Springløg, Radiser, små Ærter og Pinjekerner*

***Røget Dyrekølle med Slikasparges***

***Canapé med Lakseroulade***  
*med fyld af Flødeost med finthakket Piment*

***Glaseret Bayonneskinke med Flødekartofler***

***Brød og Smør***

***Lun bagt Æblekage med Kokos og Flødeskum***

***Kr. 388,00***

## **BUFFET – 4**

*Grønne Asparges omviklet med røget Laks og røget Hellefisk*

*Spegeskinke med Melon*

*Helstegt Oksehøjreb med bagt Kartoffel og Kryddersmør*

*Helstegt Lammekølle med Salat og Dressing*

*Hønsesalat med Ananas og Champignons*

*Blandet grøn salat med creme fraiche dressing*

*Brød og Smør*

*Frugttærte med Creme Fraiche*

*Kr. 438,00*

## **BUFFET – 5**

*Stegt Rødspættefileter med Remoulade og Citron*

*Mørbradsbøf med bløde Løg og surt*

*Torskefad med Æg, Rejer og Asparges  
anrettet på bund af Icebergsalat  
Dressing, Flutes, Smør og Citron*

*Katrineflæsk med sprød Svær og Rødkål*

*Hjemmelavet lun Leverpostej med ristet Bacon og Champignons*

*Brie med frisk Frugt*

*Lun bagt Æblekage med Kokos og Flødeskum*

*Brød og Smør*

**KR. 398,00**

# **BRUNCH**

*Skyr med bærkompot*

*Scrambled eggs med purløg*

*Brunch pølser med chorizo*

*Lufttørret skinke med melon*

*Lun leverpostej med ristede svampe*

*Stegt bacon*

*Hass Browns*

*Ost og grønne druer*

*Pandekager med ahornsirup*

*Nybagte morgenboller samt smør*

**PRIS 218,-**



# **FISK OG SKALDYRS BUFFET**

*HVIDVINS DAMPEDE MUSLINGER*

*CREMET FISKESUPPE A LA LILLEHEDEN*

*PIL SELV REJER MED MAYONNAISE OG CITRON*

*INDBAGTE REJER MED URTEDESSING*

*FRITEREDE BLÆKSPRUTTER MED CHILI DRESSING*

*SALAD NICOISE*

*BRUCHETTA MED SKALDYRSSALAT*

*FISKELAGKAGE.. MED LAKS OG TUN*

*HVIDVINS DAMPET HAVKAT MED ÆRTE PURÉ*

*PASTA PESCHE MED SKALDYR I FLØDESAUCE*

**KR. 498,-**

# NATMAD

## **Biksemad**

*med Rødbeder, Ketchup, Spejlæg og Rugbrød* 98,00

## **Mulligatawny**

*Indisk Karrysuppe med Ris og Hønseskød  
serveret med Flutes og Smør* 86,00

## **Aspargessuppe**

*med Flutes og Smør* 86,00

## **Ostebord**

*danske og udenlandske Oste med Brød, Kiks og Smør* 98,00

## **Æggekage med stegt flæsk**

*Hertil brød og smør* 89,00

## **2 røde Pølser med Brød**

*med Ketchup, Sennep og rå/ristet Løg* 79,00

## **Pølsebord**

*med 2 slags Spegepølse, Rullepølse og Pate'  
Løgringe, Sky, og Agurk samt Brød, Fedt og Smør* 95,00

## **Ungarsk Gullasch**

*med lun Flutes* 98,00

# ***Er der børn med ?***

*Du kan vælge "voksen" menu til ½ pris  
(til og med 12 år)*

*eller*

## **BØRNEMENU**

### **MENU – 1**

*Velkomstdrink : Kids San Francisco*

*Klar Suppe med Boller*

*Burger med Pommes Frites*

*Vaniljeis med Chokoladesovs*

### **MENU – 2**

*Velkomstdrink : Kids Green spring*

*Kyllingebryst m/Salat, Pommes Frites*

*Pandekager med Is og Syltetøj*

### **MENU – 3**

*Velkomstdrink : Blå monster*

*Lille Fiskefilet på Rugbrød*

*Spaghetti m/ Kødsauce*

*Vaniljeis med Chokoladesovs*

### **MENU – 4**

*Velkomstdrink : Kids red spice*

*3 små Børne-canapeer*

*Lille Hakkebøf med Pommes Frites*

*Banana Split med 2 Iskugler*

I RESTAURANTEN  
(incl. Velkomstdrink)

kr. 189,00