

*På følgende sider, kan I læse om vores festmenuer og buffeter.*

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

*Vi brænder for det vi laver, og alt er lavet fra bunden.*

*Der er mulighed for at dække op til 55 personer.*

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

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

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

*Vores uddannede tjenere har stor passion for vin, og vil derfor gerne være behjælpelige med at sammensætte den helt rigtige vinmenu.*

*Efter middagen kan vi byde på kaffe, te eller avec.*

*Foruden menuerne der fremgår af de næste sider, laver vi også et hav af andre retter der passer til netop jeres selskab. I er derfor hjertelig velkomne til at komme med forslag eller ønsker.*

*Ønsker I at få maden bragt ud af huset kan dette også lade sig gøre.*

*Dog skal ordren være på minimum 15 couverter.*

*Festmenuer og buffeter skal bestilles i forvejen, og laves til minimum 10 couverter.*

*Vi glæder os til at høre fra jer.*

*Med venlig hilsen*

*Christoffer Ramberg*  
Restauratør / kok

RESTAURANT  
**Lilleheden**



# **FESTMENU 1**

## ***Rejecocktail***

*med salat, asparges, citron  
brød og smør*

## ***Kalvefilet stegt som vildt***

*med timianstegte karotter, glaserede perleløg, waldorfsalat,  
tyttebær, pommes rissolles og flødevildt-sauce*

## ***1/2 Ananas***

*med frugtsalat og vaniljeis*

3 retter

kr. 389,00

# **FESTMENU 2**

## ***Fleuron og stegt fiskefilet***

*med rejer, asparges, persille,  
aspargessauce og citron*

## ***Stegt Oksefilet***

*med sauterede grøntsager, pommes anna  
og sauce bearnaise*

## ***Panna Cotta***

*med rabarbersuppe*

3 retter

Kr. 399,00

# **FESTMENU 3**

## ***Skaldyrsbisque***

*Skaldyrsuppe med jomfruhummer*

## ***Rødtunge Timbale***

*med salat, fleuron, sauce og citron*

## ***Braiseret lammeskank***

*Serveres med sauterede grøntsager, rodfrugtmos og lammesauce*

## ***Osteanretning***

*med køkkenets udvalgte oste og garniturer*

## ***Gateau Marcel***

*med sorbet*

3 retter	kr. 409,-
4 retter	kr. 469,-
5 retter	kr. 519,-

# **FESTMENU 4**

## ***Svampesuppe***

*med årstidens svampe og hvidløg*

## ***Kammuslinger***

*med jordskokkepuré og grøn olie*

## ***Stegt krondyrfilet***

*med pommes rösti, bær, rodfrugtschips og flødelegeret pebersauce*

## ***Camembert***

*med ristet brød og solbær*

## ***Citrontærte***

*Med lemoncurd og italiensk marengs*

3 retter	kr. 499,-
4 retter	kr. 569,-
5 retter	kr. 619,-

# **BUFFET 1**

***Stegt fiskefilet***  
*med remoulade og citron*

***Croissant med skaldyrssalat***

***Frikadeller***  
*med kartoffelsalat*

***Varmrøget laks***  
*med urtedressing*

***Grøn salat***  
*med sennepsdressing*

***Pastasalat***  
*med gulerod, ærter, radiser, druer*

***Glaseret skinke***  
*med flødekartofler*

***Brød og Smør***

***Frugttærte***  
*med bær, frugt, marcipan og creme fraiche*

***Kr. 339,-***

# **BUFFET 2**

***Butterdejsstang***  
*med ost og skinke*

***Koldrøget hellefisk***  
*med æg og asparges*

***Pastasalat***  
*med bacon, semi-dried tomater,  
salat, forårsløg, radiser og ærter*

***Røget dyrekølle***  
*med trøffelmayonaise*

***Blinis***  
*med skaldyrsalat*

***Glaseret herregårdskinke***  
*med flødekartofler*

***Brød og smør***

***Bagt æblekage***  
*med kokos og flødeskum*

***Kr. 389,-***

# **BUFFET 3**

## ***Røget laks og hellefisk***

*Med grønne asparges*

## ***Lufttørret skinke***

*med melon*

## ***Helstegt oksefilet***

*Med bagte kartofler og kryddersmør*

## ***Helstegt lammekølle***

*med salat og dressing*

## ***Croissant***

*Med hønsesalat*

## ***Blandet salat***

*med vinaigrette*

## ***Brød og Smør***

## ***Frugttærte***

*med creme fraiche*

***Kr. 439,-***

# **BRUNCH**

*Skyr med bærkompot*

*Scrambled eggs*

*Brunchpølser med chorizo*

*Lufttørret skinke*

*Croissant med skaldyrsalat*

*Lun leverpostej*

*Stegt Bødker bacon*

*Ost og frugt*

*Pandekager med sirup*

*Brød og smør*

*Kr. 219,-*



# **NATMAD**

## ***Mulligatawny***

*Indisk karrysuppe, med ris og hønsekød  
hertil brød og smør*

89,-

## ***Aspargessuppe***

*med brød og smør*

89,-

## ***Ostebord***

*Med udvalgte garniturer*

99,-

## ***Lillehedens hotdog***

89,-

## ***Charcuteri (Pølsebord)***

99,-

## ***Er der børn med?***

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

## *Julemenu (Serveres fra november)*

### ***Klassisk julemenu***

#### ***Forret***

*Pandestegt fiskefilet med remoulade  
eller gammeldags modnet sild*

#### ***Hovedret***

*Grønlangkål med brunede kartofler,  
hamburgerryg & medister*

#### ***Dessert***

*Ris a la mande med kirsebærsauce  
eller pandekager med vaniljeis*

***3 retter pr. person 329,-***

*Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som buffet.  
Denne findes i vores a la carte.*

## **Receptionsmenu**

*Herunder findes forslag til jeres receptionsmenu. I vælger selv hvor mange retter i ønsker. Dog minimum 5 retter.*

- 1. Oliven og saltmandler*
- 2. Charcuteri*
- 3. Bresaularulle med friskostecreme*
- 4. Kartoffelreje med urtedressing*
- 5. Pankopaneret vantagei-reje med chilimayonaise*
- 6. Koldrøget laks med limecreme*
- 7. Friteret smelt med aioli*
- 8. Grillet tun med tangsalat*
- 9. Southern fried chicken med chilimayonnaise*
- 10. Croissant med hønsesalat*
- 11. Røget grisemørbrad med syltet rødløg*
- 12. Arla Unika gammel knas med chutney*
- 13. Citrontærte*
- 14. Romkugle*
- 15. Petit four*