

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 herregårdsskinke
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)*

Forårsmenu (Serveres fra marts til maj)

Stenbiderrogn

med saltvafler, creme fraiche 38, hakket skalotteløg og purløg

Ramsløgsmarineret lammeculotte

med pommes rissolles, lammeglance og salat med feta, tomat og oliven

Rimmet rabarber

med crumble, rabarberis og vaniljecreme

Kr. 399,-

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

Sommermenu (Serveres fra juni til august)

Smørdampede, hvide asparges

med håndpillede rejer og sauce mousseline

Helstegt oksefilet

med urtestegte kartofler, sauce bearnaise, salat med ærter, radiser, hyldeblomst og ærtespirer

Danske jordbær

med flødecreme, crumble og jordbærsorbet

Kr. 399,-

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 vannamei-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*