

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 i Restauranten.

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 – kan nyde en drink...

I menukortet er der priser på selskabet” i restauranten” og ”ud af huset”.
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” gøres dette GRATIS i en radius af ca. 15 km. Er der længere transport må påregnes et mindre gebyr.
*Dog skal ordren være på **minimum 10 couverter.***

Vi håber at hører fra Dem.

Med venlig hilsen

MONA & EJVIND KJELDSSEN JENSEN
Restauratører



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. 249,00

FESTMENU – 2

Rejecocktail

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

Kalv stegt som vildt

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

½ Ananas

med frisk Frugtsalat og hjemmelavet Iscreme

3 retter

kr. 339,00

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. 358,00

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 andesky sauce.

3 slags oste fra Sønderhavens Gårdmejeri

Whisky Lagkage med Valnødder

3 retter	kr. 369,00
4 retter	kr. 434,00
5 retter	kr. 489,00

FESTMENU – 5

Hummer Suppe

*kraftig flødelegeret Hummersuppe serveret med
pocherede hummerhaler 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. 379,00
4 retter	kr. 444,00
5 retter	kr. 498,00

FESTMENU – 6

Jomfruhummer haler

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

Blinis

*serveret med Stenbiderrogn
hakket Rødløg og Creme Fraiche*

Pango stegt Havkatfilet

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

Sprød stegt Hvid Sønderhaven ost

serveres med solbærpesto og baconstøv

Chokolade trøffel med Cognac sorbet og brændte mandler

3 retter kr. 385,00

4 retter kr. 444,00

5 retter kr. 498,00

FESTMENU – 7

Portages Parmentier

legeret Kartoffelsuppe med sprød Bacon og Creme Fraiche

Grillet Oksecarpaccio

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

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. 385,00

4 retter Kr. 444,00

FESTMENU 8

Svampe Suppe med Kantareller og hvidløg

Grillede Kammuslinger med jordskok puré og basilikumolie

*Stegt Krondyr mørbrad
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 440,-

4 retter 515,-

5 retter 595,-

FESTMENU 9

**KLAR 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 468,-

4 RETTER 538,-

5 RETTER 608,-

FESTMENU 10

***½ 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 480,-

4 RETTER 548,-

5 RETTER 598,-

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. 298,00

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 Oksefilet med Salat og Dressing

3 slags Ost

Brød og Smør

KR. 328,00

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. 348,00

BUFFET – 4

Grønne Asparges omviklet med røget Laks og røget Hellefisk

Spegeskinke med Melon

Helstegt Oksefilet 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. 378,00

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. 298,00

BUFFET – 6

Pil selv Rejer – med Melonsalat, Mayonnaise og Citron

Agurkecanape' med Ostecreme rørt med røget Laks og Dild

Fylt bagt Kartoffel med Skinke og Purløg

Blinis med lakserogn, rødløg og cremefraiche

Sesampaneret Kyllingelår med Kartoffelsalat

Pasta Salat med broccoli, rødløg, bacon og ristede græskarkerner

Brød og Smør

KR. 242,00

BRUNCH

A-38 med bærkompot

Scrambled eggs med purløg

Brunch pølser

Parmaskinke med melon

Lun leverpostej med ristede svampe

Stegt bacon

Hass Browns

Ost og grønne druer

Pandekager med ahornsirup

Nybagte morgenboller samt smør

PRIS 188,-

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 RØDTUNGE MED ÆRTE PURÉ

PASTA PESCHE MED SKALDYR I FLØDESAUCE

KR. 398,-

NATMAD

Biksemad

med Rødbeder, Ketchup, Spejlæg og Rugbrød 88,00

Mulligatawny

*Indisk Karrysuppe med Ris og Hønsekød
serveret med Flutes og Smør* 74,00

Aspargessuppe

med Flutes og Smør 74,00

Ostebord

danske og udenlandske Oste med Brød, Kiks og Smør 85,00

Æggekage med stegt flæsk

Hertil brød og smør 78,00

2 røde Pølser med Brød

med Ketchup, Sennep og rå/ristet Løg 58,00

Pølsebord

*med 2 slags Spegepølse, Rullepølse og Pate'
Løgringe, Sky, og Agurk samt Brød, Fedt og Smør* 78,00

Ungarsk Gullasch Suppe

med lun Flutes 78,00