

KULTURHUSENES ARRANGEMENTSMENU

BRUNCH

(Mandag - Lørdag 08.30-12.00) 145,-

- Røræg
- Bacon
- Pølser
- Salami
- Lun leverpostej
- Friskskåret frugt
- Yoghurt
- To slags ost
- Marmelade
- Wienerbrød
- Udvalg af hjemmebagt brød og smør
- Kaffe, te og juice

Tilkøb: Hjemmebagte Pandekager 20,-

FROKOST

Frokostplatte serveret på fad 119,-

- Marineret sild med karrysalat
- Æg og rejer
- Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Hønsesalat med bacon
- Brie, kiks og druer
- Brød og smør

Dansk frokostbuffet 198,-

- Marineret sild med karrysalat
- Gravet laks med rævesauce
- Æg og rejer
- Fiskefilet med remoulade
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- Lun leverpostej med gode rødbeder
- Ribbensteg med rødkål
- Hønsesalat med bacon
- Ostemad med kiks og druer
- Brød og smør

FORRETTER

Aspargessuppe med hønsesouffleboller serveret med brød og smør	55,-
Bagt laks, varmrøget laksemousse, salat, dildcreme, brød og smør	60,-
Rejecocktail med brød og smør	60,-
Terrine af unghane med syltet piment, persille, creme, brød og smør	65,-

LETTE RETTER

Oste-pølsebord med syltede nødder, bagte tomater, oliven, brød og smør	135,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat, brød og smør	85,-
Karrysuppe med ris, kylling og forårsløg, brød og smør	85,-
Helt stegt kyllingelår, stegte kartofler, grøn salat, tzatziki, brød og smør	95,-
Tarteletter med høns i asparges	75,-
Tilkøb: Hvide kartofler	10,-

HOVEDRETTER

Kalvesteg med pommes rissolle, årstidens grønsager og rødvinssauce	135,-
Langtidsstegt nakkesteg, kartofler med rosmarin og hvidløg, sauterede grøntsager og skysauce	125,-
Unghanebryst, serveret med årstidens grønt, peberrodssauce og kartofler med smør og persille	135,-
Rosastegt oksefilet, kartoffel med timian, variation af tidens grønt samt den gode sauce	155,-
Tilkøb: Sauce Bearnaise	20,-
Gammeldags flæsksteg serveret med hvide kartofler, sovs, rødkål og surt	110,-
Tilkøb: Brunede kartofler	15,-

BUFFET

Varm buffet	155,-
-------------------	-------

- Rosastegt Kalvesteg
- Langtidsstegt svinebryst
- Syltede svampe
- Kartofler med urter,
Lækre salater
- Forskelligt brød
- Creme og dyppelse

DESSERTER

Gammeldaws æblekage	30,-
Desserttallerken med chokoladetærte, hjemmelavet is og letsyltede bær	55,-
Citronfromage med flødeskum og krystaliseret chokolade	35,-
Tre slags ost, hjemmelavet knækbrød, syltede nødder, oliven, smør og sylt	55,-

GODT AT VIDE...

BESTILLING

Din bestilling skal være på min. 10 kuverter. Vi skal have din bestilling min. fem hverdage, inden dit arrangement afholdes, og det endelige antal kuverter skal meldes til os senest to hverdage inden.

HAR DU ØNSKER TIL MENUEN?

Hvis en i dit selskab har allergi, eller hvis du ønsker at tilpasse en af vores menuer, er du altid velkommen til at kontakte os:

Mail: Kulturhusene@htk.dk

Tlf.: 4335 2843

Det er også muligt at få skræddersyet en menu efter ønske og budget. Kontakt os, så laver vi et tilbud.

NYD DIN MAD I KULTURHUSENE

Menuerne er udelukkende til servering i et af vores tre kulturhuse - Taastrup Kulturcenter, Medborgerhuset og Hedehuset - samt i Stopuret i Taastrup Idrætscenter.