

Kulturhusenes arrangements menuer

Oste- pølsebord med garniture, smør, kiks samt lyst og mørkt brød. Kr. 115,-

Brunch – (mandag – lørdag med start fra 08.30 til 12.00) Kr. 125,-
Kaffe, te og juice. Røræg, bacon og pølser – Røget laks, leverpostej og to slags pålæg
Hvidt brød, mørkt brød og wienerbrød – 2 slags ost, smør og marmelade

Forretter:

Fyldig og let krydret tomatsuppe serveret med brød og smør Kr. 46,-

Kulturhusenes Salade Nicoise med blandt andet tun, æg, kapersbær, oliven og bønner Kr. 52,-

Serrano skinke på spæde salater og marinerede grøntsager, serveret med estragoncreme samt brød og smør Kr. 58,-

Røget laks anrettet på spæde salater med marinerede grøntsager, Serveret med dildcreme samt brød og smør Kr. 58,-

Unghane Rilette serveret på spæde salater med cornichons, sennep samt mørkt brød og smør Kr. 48,-

Hovedretter:

Langtidsstegt oksestripløin med Pommers rissolle, rødvinssauce samt årstidens grønne salat kr. 125,-

Krydret nakkesteg serveret med Pommers Anna, sauterede grøntsager og skysauce Kr. 98,-

Stegte overlår af kylling serveret med kold pastasalat vendt med oliven, tomat og agurk - hertil piment creme og spæde salat blade Kr. 84,-

Frikadeller med kartoffelsalat, tomatsalat samt brød og smør Kr. 78,-

Unghanebryst stegt med årstidens pesto, serveret med Kulturhusenes Ris pilaf samt sauterede grøntsager a la ratatouille Kr. 82,-

Gammeldags flæsksteg serveret med hvide kartofler, sovs, rødkål og surt - samt årstidens fyldige salat Kr. 110,-

Desserter:

Trifli af årstidens bær og frugt (Rabarber, æble, skovbær eller lignende) Kr. 28,-

Islagkage Kr. 45,-

Chokolade brownie serveret med bær kompot og rørt creme fraiche Kr. 35,-

Kulturhusenes Citronfromage med flødeskum og chokolade pynt Kr. 28,-

Minimum 10 kuverter. Bestilles minimum 5 hverdage inden arrangementet, endeligt antal 2 hverdage inden arrangement. Udelukkende til servering i et af Kulturhusene