

Restaurant Ved Vandet

Selskabskort

Selskabskortet er baseret på selskaber af min. 30 couv.

Hvis man ønsker at booke hele restauranten skal der betales fuld pris for min. 30 couv.

Varigheden af arrangementerne ved booking af hele restauranten er følgende

Brunch 4 timer
Frokost 5 timer
Aften 7 timer

Ved forlængelse af arrangementet betales et couv. tillæg på 50 kr., pr. påbegyndt time.

Vi hjælper gerne med at arrangere:

Konditorkage
Blomsterdekorationer
Musik
Professionel fotograf

UD AF HUSET

Vi tilbyder selskabsmenuerne ud af huset.

Der fratrækkes 10% i rabat.

Hold dit selskab mandag til fredag og vi fratrækker 10% på den samlede regning



Snacks

Til velkomstdrinken kan vi tilbyde hjemmelavet snacks.

Saltstænger/peanuts	Kr. 10,-
Grissinier og saltbagte mandler med dip	Kr. 18,-
Grøntsagsstave med dip	Kr. 15,-
Mini Bruschetta - 3 slags	Kr. 25,-

Forretter

Hvidløgsgratineret jomfruummer, marinerede salater & pesto	Kr. 105,-
Lakseasiette, Laks på 4 måder, sprøde salater, dild & citron	Kr. 95,-
Carpaccio af oksemørbrad, trøffelolie, oliven & parmesan flager	Kr. 92,-
Tapastallerken, sortiment af delikate små retter, inspireret efter sæson	Kr. 115,-
Hellefisk med rødbedeskum og salat af friske krydderurter	Kr. 85,-
Foie gras terrine, ristet brød, portvinssirup og årstidens kompot	Kr. 115,-

Serveres med hjemmebagt brød.

Hovedretter

Hummerfarseret kalvemørbrad, kartoffelsoufflé med trøffel, mild kalvesky og dampet grønt efter sæson	Kr. 215,-
Helstegt oksefilet, pom rissole, sauce bordelaise, rødæg og ristede svampe	Kr. 188,-
Helstegt oksemørbrad, rullet i pinjekerner, indbagt i fedtnet, pommes rösti, timiansky, lun bønnesalat og sprød foie gras	Kr. 205,-
Dyreryg, smørristede kartofler, vildtsky med portvin, lun kompot af æbler-bacon-selleri-løg og kastanjetærte	Kr. 215,-

Desserter

Cremé bruleé med sorbet	Kr. 75,-
Desserttallerken med hjemmelavet is, kage og frugt	Kr. 95,-
Hjemmelavet tærte efter sæson, med is eller creme fraice	Kr. 75,-
Isroulade med syltede ananas og bærcoulis	Kr. 80,-
Jordbær "Romanoff" (maj - juli), ristede mandler, vanille is og juice af appelsin og vodka	Kr. 90,-
Hvid chokolademousse med myntesirup & passionssorbet	Kr. 68,-

Natmad

Suppe efter sæson med hjemmebagt brød	Kr. 55,-
Pølse/ostebord med diverse tilbehør	Kr. 75,-
Pølse"vogn"	Kr. 65,-
Lune deller med hjemmelavet kartoffelsalat og brød	Kr. 68,-
Sandwich 2 slags	Kr. 65,-

Brunch De Luxe

- Spansk cava
- Kaffe, the og juice
- Græsk yoghurt med frugtkompot
- Røræg og bacon
- Brunchpølser
- Pandekager
- Røget laks med frisk ost
- Hjemmebagte croissanter
- Serano skinke
- Chorizo pølse
- Tomat salsa
- Grissini med dip
- Kartoffelrøsti
- Ost
- Frugtfad
- Hjemmelavet chokocreme
- Hjemmelavet syltetøj
- Arme riddere med appelsin
- Pæremuffins med ingefær
- Hjemmebagt brød

Pris 249,- pr. person

Brunch "Ved Vandet"

- Græsk yoghurt med råsyltet skovbær
- 2 slags pålæg
- Røræg og bacon
- Brunchpølser
- Mini pandekager med sirup
- Hjemmebagt croissant
- Ost
- Frisk frugt
- Røget laks med "friskost"
- Mild skæreost
- Tomatsymfoni
- Små ristede kartofler
- Lun leverpostej
- Hjemmebagt brød og smør
- Kaffe, the og juice

Pris pr. couv. 168,-

Ved et tillæg på 59,- pr. couv. tilbyder vi Spansk Cava ad libitum under hele arrangementet.

Buffet 1

- Kold hvidvinsdampet laks med urtecreme
- Gratinerede muslinger med hvidløg og persille
- Lille "salatbuffet" med 2 slags dressing
- Rødkålssalat med appelsin, æble og valnødder
- Broccolisalat med bacon, rosiner og rødløg
- Hvidløg/timian stegt kalvecoulotte med ristede grøntsager
- Nakkekam med æblekompot
- Okse grillspyd marineret i mild chili
- Små krydderristede kartofler
- Hjemmebagt brød
- Inkl. Kaffe

Pris pr. couv. 295,-

Buffet 2

- Enebærrøget laks fra egen røgovn
- Hvidløgsgratineret jomfruhummer
- Skaldyrssalat med mini croissanter
- Pastasalat med rucola, parmesan og pesto
- Bagt unghane, farseret med flødeost og friske urter
- Lun bønnesalat med bacon og løg
- Helstegt oksefilet med ristede svampe
- Kartoffeltærte
- Sauce bordelaise
- Osteudvalg med diverse tilbehør
- Tærte med creme fraiche
- Hjemmebagt brød
- Inkl. Kaffe

Pris pr. couv. 355,-

Italiensk buffet

- Kæmpe rejer med chili og hvidløg
- "Vitello Tornato" kalvefilet med cremet tunsauce
- Carpaccio med trøffelolie og parmesan
- Tomatsymfoni
- Cæsarsalat med brødcroustons
- Salat "Milano" med pasta, bønner og soltørrede tomater
- Pestobagt unghanebryst med ristet grønt
- Tomatsalat med mozzarella og basilikum
- Oksemørbrad stegt med krydderurter og oliven
- Frisk fettuchinesalat med diverse skaldyr
- Osteudvalg med diverse tilbehør
- Frisk frugt
- Mille fuille - butterdej med vanille cremé og syltede bær
- Tiramisu
- Hjemmebagt brød
- Inkl. Kaffe

Pris pr. couv. 385,-



Koldt bord 1

- Marineret sild med karrysalat, løg og kapers
- Kryddersild med løg og kapers
- Lun fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Æg og rejer med hjemmelavet mayonaise og citron
- Hjemmegravad laks med rævesauce og dild
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
- Køkkenchefen's frikadeller med hjemmelavet surt
- Lun hamburgerryg med kold kartoffelsalat
- Osteudvalg med diverse tilbehør
- Frisk frugt
- Hjemmebagt brød
- Inkl. Kaffe

Pris pr. couv. 225,-

Koldt bord 2

- Karrysild med æg
- Hjemmestegte sild, marineret i orangelage
- Kryddersild med løg og kapers
- Marineret Sild med løg og kapers
- Lun fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Æg og rejer med hjemmelavet mayonaise og citron
- Hjemmegravad laks med rævesauce
- Røget ål med "æg royal"
- Roastbeef med diverse tilbehør
- Hjemmelavet hønsesalat med sprød bacon
- Mørbradbøffer med bløde løg og surt
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Helstegt kamsteg med hjemmelavet surt og rødkål
- Osteudvalg med tilbehør
- Frisk frugt
- Hjemmebagt brød
- Inkl. Kaffe

Pris pr. couv. 268,-

Tapasbord

(Til arrangementer af max 4 timer)

- Pestobrød med mozarella og grillet artiskok
- Bradepandebrød - 3 slags
- Bagte tomater med gedeost
- Bruschetta med Krabbedip - aubergine og oliven dip - smøreost med sød chili dip
- Chorizo pølse
- Serano skinke
- Bresaola
- Grillede grøntsager
- Syltede hvidløg
- Oliven og soltørrede tomater
- Pestoer og tarpanader
- Salte mandler
- Kyllingespyd med pesto
- Strimlet oksefilet med peanutcreme
- 4 slags ostekugler - birkes og peber - persille - sesamfrø - paprika og chili
- Grøn kold suppe med ostebrød
- Små rösti med røget laks og creme fraiche

Pris pr. couv. 365,-

Drikkevarer

Velkomst

Cava	Kr. 28,-
Hvidvin med hyldeblomst	Kr. 35,-
Champagne	Kr. 55,-
Æblemartini (vodka og æblecirup)	Kr. 40,-
Cava med hyldeblomst	Kr. 38,-
Kirr Royal	Kr. 60,-

Ad libitum Pr. couv.

Øl, vand og vin ad libitum under middagen	Kr. 225,-
Fri bar - øl, vand og vin i 2 timer	Kr. 155,-
Fri bar - øl, vand, vin og spiritus i 2 timer	Kr. 190,-
Kaffe og the med 1 avec	Kr. 65,-

Alle drikkevarer arrangementer kan også laves efter forbrug.

Børn under 12 år - halv pris

Børn under 2 år - gratis