



# MAD

---

# UD AF HUSET

## Menuer til levering ud af huset ved forudbestilling

Vi laver mad til små og store selskaber, buffeter, receptioner og når det skal være ekstra lækkert.

### Bestilling

Tlf. 7512 8244 eller på mail [info@hotelansgar.dk](mailto:info@hotelansgar.dk)

### Specielle ønsker

Skulle De have specielle ønsker, bedes De kontakte hotellet på tlf. 7512 8244 eller på mail [info@hotelansgar.dk](mailto:info@hotelansgar.dk)

### Udbringning

Udbringning af mad i Esbjerg by kr. 100,-  
Afhentning af returkasser i Esbjerg by kr. 100,-



## SMØRREBRØD OG LUNE RETTER

Minimum 8 kuverter

- Platte med 4 kolde ting + en lun kr. 165,-
- Stjernesked a´part med rejer, røget laks og rød dressing kr. 165,-
  - Pariserbøf med rå æggeblomme kr. 135,-
    - Højtbelagt uspec. smørrebrød kr. 58,-
      - Snitte med pålæg kr. 35,-
  - Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød kr. 115,-
- Klar suppe med boller/andre supper (som hovedret) kr. 65,-
  - Stor sandwich bolle med pålæg og salat kr. 55,-

---

## RECEPTIONSMAD

Minimum 20 kuverter

### Kombineres efter ønske:

- Chorizopølse og serranoskinke med oliven og syltede svampe kr. 35,-
  - Små blandede sandwich kr. 30,-
    - Fyldte pandekager med pikantost kr. 22,-
- Rosastegt skive af kron dyrfilet (kold) med svampemousse kr. 15,-
  - Lakseroulade med røget laks og dildcreme kr. 20,-
  - Små stykker lunrøget laks med syltede urter kr. 20,-
    - Tomat med cremet gedeost kr. 15,-
    - Kold stegt kammusling med rejemousse kr. 22,-
      - 3 slags ostestave med druer kr. 25,-
        - Sarah Bernhard kager kr. 18,-
        - 2 slags kanapeer (2 stk) kr. 52,-
        - Små kyllingespyd med BBQ kr. 25,-
      - Små krydrede frikadeller med brød kr. 25,-
        - Fad med skåret frugt kr. 18,-

Priser er pr. person pr. ret

# SELSKABSMENUER

Minimum 8 kuverter

## Supper

- Orientalsk suppe med grøn karry, kokos og hønsekød kr. 55,-
- Champignonsuppe med brødcrouton og sprødt bacon kr. 55,-
  - Klar suppe med kød- og melboller kr. 52,-
  - Aspargessuppe med kødboller kr. 53,-
- Tomatiseret fiskesuppe med frisk dild, blåmuslinger og laks kr. 59,-

## Forretter

- Kold fisketallerken med to slags dampet fisk, rejer og dilddressing kr. 85,-
  - Sprængt andebryst med rødkålssalat kr. 85,-
  - Letsaltet laksefilet på salat med flødepeberrod kr. 75,-
  - Rejecocktail med rød dressing og slikasparges kr. 75,-
    - Tarteletter med hønsekød i asparges kr. 78,-
  - Røget ørredfilet med lun flødestuvet spinat kr. 68,-
  - Sennepsgratinerede blåmuslinger med savojkål kr. 65,-

## Hovedretter

- Helstegt oksemørbrad med 2 slags kartoffel, tilbehør og 2 slags sauce kr. 265,-
  - Helstegt krondyrfilet med bærsautè, tilbehør og vildtsauce kr. 255,-
    - Sprængt and med flødepeberrod og grøntsager kr. 145,-
- Krydderbagt laksefilet med sauce hollandaise, tilbehør og grønne asparges kr. 205,-
  - Helstegt højrebsfilet med bagte tomater, tilbehør, stegt kartoffel og sauce bearnaise kr. 210,-
- Kalvesteg stegt som vildt med walldorfsalat, tilbehør og 2 slags kartoffel kr. 175,-
  - Oksesteg med glaserede løg og grønne bønner kr. 165,-
  - Wienerschnitzel med pommes sautè og skysauce kr. 165,-
    - Dansk bøf med bløde løg og spejlæg kr. 105,-

## Desserter

- Fromage eller mousse efter eget ønske kr. 65,-
  - Hjemmelavet is med frugt kr. 55,-
  - Islagkage med 3 slags is kr. 65,-
- Hvidvinspocheret pære med sabayonnesauce kr. 45,-
  - Chokoladetærte med vaniljecreme kr. 65,-

## Natmad

- Hjemmebagte grovboller og rugbrød med pålæg kr. 55,-
  - Suppe efter eget ønske kr. 45,-
  - Frikadeller med kartoffelsalat kr. 49,-
    - Snitter kr. 55,-
  - Chili con carne med brød kr. 75,-

# BUFFETER

Minimum 8 kuverter

## Den Italienske

- Store rejer vendt i hvidløgssmør med persille og rucola
  - Vitello tonato af kalvemørbrad
- Røget laksecarpaccio med fennikelcreme og dild
  - Tykkam a la osso buco med gremolata
- Helstegt svinemørbrad gratineret i svampecreme
  - Bagt knust kartoffel med krydderurter
- Salat med soltørret tomat, grillede artiskokker, oliven og syltet peber
  - Tiramisu
  - Panna cotta med lakridsrod og hvid peber
    - Brød og økologisk smør

**Pr. person kr. 288,-**

## Buffet nr. 1

- Laksetatar med rødløg, kapers og cremet rygeost
- Røget kølle af kronstyr på salat med syltet græskar
  - Helstegt kylling med kartoffelbåde og timiansky
- Medaljon af oksemørbrad med bagt gulerod og esdragonsauce
  - Mormorsalat
    - Rabarbertrifli med knas
  - Bagt æblekage med kanelcremefraiche
    - Brød og økologisk smør

**Pr. person kr. 288,-**

## Buffet nr. 2

- Røget laks bagt med flødestuvet spinat
- Oksecarpaccio marineret i citron og olivenolie med kapers og parmesanost
  - Torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund
- Pastasalat med oliven, ristede pinjekerner, syltede skovsvampe og bacon
- Farseret kalkunbryst med hjemmelavet bearnaisesauce og ovnstegt petitkartoffel
  - Helstegt højrebsfilet med sauterede svampe og timiansky
    - Ostelagkage med frugt
  - Chokoladetærte med Sarah bernhardcreme og kokosflager
    - Brød og økologisk smør

**Pr. person kr. 288,-**

# BUFFETER

Minimum 8 kuverter

## Buffet nr. 3

- Bagt lyssej med pesto og jordskokkepuré (lun)
- 2 slags italienske pølser med aioli, oliven, parmesanost og syltede pebre
- Braiseret kalvespidsbryst med bagte rodfrugter og peberordssovs
- Okseculotte med Pommés Anna og sæsonens grønt og rødvinssovs
  - Spidskålssalat med æbler
- Brownie med hasselnødder og cremefraiche
  - Ostefad med tilbehør (4 slags)
  - Brød og økologisk smør

**Pr. person kr. 288,-**

## Buffet nr. 4

- Røget svinemørbradmørbrad med cremet flødepeberrod
  - Rejer vendt i citron, dild og hvidløg på salat
  - Sursød kartoffelsalat med purløg og dijonsennep
- Grøn salat med saltristede nødder og tørrede tranebær
- Ovnbagt laksefilet med krydderurter og limesauce
  - Møre grillkøller serveret med sprød kartoffel
- Medaljons af oksemørbrad gratineret med gorgonzola i egen sky
  - Friske frugter i tern vendt i chantillycreme
    - Mandeltærte med chokoladelåg
    - Brød og økologisk smør

**Pr. person kr. 288,-**

---

## Konfirmationsmenu

- Sprøde tarteletter med høns i asparges
- Bagt laks med dild dressing og sorte linser på salat
- Seranoskinke med syltede rødløg, pesto, rucola og revet parmesanost
- Helstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg, rødvinssovs, små stegte kartofler
  - Kylling supreme bagt med timian og citronsovs
    - Brocolisalat med appelsin og rosiner
    - Klassisk pastasalat med purløgsdressing
- Vaniljecreme med friske jordbær og krystalliseret hvid chokolade
  - Gateau marcel kage med hindbærsorbet
    - Brød og økologisk smør

**Pr. person kr. 285,-**



## BRUNCH

Minimum 8 kuverter

### Brunch nr. 1

- Røræg med bacon, ristede brunchpølser
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Dansk spegeskinke med peberkrydret melon
  - 2 slags pålæg, 4 slags oste
    - Tomatsalat
  - Franskrød, rundstykker og rugbrød
    - Økologisk smør
  - Croissanter og pandekager med sirup
    - Syltet frugtsalat

**Pr. person kr. 165,-**

### Brunch nr. 2

- Røget laks med syltet fennikel
- 2 slags små sandwich med fyld
- Brie og bladselleri rullet i spegeskinke
- Salat af melon, feta, rødløg og persille
- Frittata med purløg, bacon og tomat
  - Friskrørt rabarbermarmelade
- Mandelkage med bærkompot og creme fraiche
  - 2 slags brød og økosmør

**Pr. person kr. 178,-**