

MAD UD AF HUSET FRA HOTEL ANSGAR



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

Skulle De have specielle ønsker kontakt køkkenchef Thorbjørn Birkelund

Køkkenchefen kan træffes på tlf. 21 43 28 18

eller på e-mail udafhuset@hotelansgar.dk

Udbringning af mad i Esbjerg By 100 kr.

Afhentning af returkasser i Esbjerg By 100 kr.

Smørrebrød og lune retter

Platte med 4 kolde ting + en lun 145 kr.

Stjernesnud a´ part med rejer, røget laks og rød dressing 125 kr.

Pariserbøf med rå æggeblomme 125 kr.

Højtbelagt uspecificeret smørrebrød 42 kr.

Snitte med pålæg 25 kr.

Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød 110 kr.

Klar suppe med boller/andre supper (som hovedret) 60 kr.

Sandwich med salat og pålæg 25 kr.

Stor sandwich bolle med pålæg og salat 50 kr.

Selskabsmenu

(minimum 8 kuverter)

3 retter giver 10% rabat

Supper

Orientalisk suppe med grøn karry, kokos og hønsekød 52 kr.

Champignonsuppe med brødcrouton og sprødt bacon 49 kr.

Klar suppe med kød- og melboller 48 kr.

Aspargessuppe med kødboller 53 kr.

Tomatiseret fiskesuppe med frisk dild, blåmuslinger og laks 59 kr.

Tlf. 21 43 28 18

udafhuset@hotelansgar.dk

www.hotelansgar.dk

Forretter

Kold fisketallerken med to slags dampet fisk, rejer og dilledressing 75 kr.

Sprængt andebryst med cremet rødkålssalat 75 kr.

Letsaltet laksefilet på salat med flødepeberrod 69 kr.

Rejecocktail med rød dressing og slikasparges 65 kr.

Tarteletter med hønsekød i asparges 65 kr.

Røget ørredfilet med lun flødestuvet spinat 68 kr.

Sennepsgratinerede blåmuslinger med savojkål 65 kr.

Hovedretter

Helstegt oksemørbrad med 2 slags kartoffel, tilbehør og 2 slags sauce 225 kr.

Helsteg krondyrfilet med bærsautè, tilbehør og vildtsauce 225 kr.

Sprængt and med flødepeberrod og grøntsager 145 kr.

Krydderbagt laksefilet med sauce hollandaise, tilbehør og grønne asparges 185 kr.

Helstegt højrebsfilet med bagte tomater, tilbehør, stegt kartoffel og sauce bearnaise 185 kr.

Kalvesteg stegt som vildt med walldorfsalat, tilbehør og 2 slags kartoffel 155 kr.

Oksesteg med glaserede løg og grønne bønner 145 kr.

Wienerschnitzel med pommes sautè og skysauce 160 kr.

Dansk bøf med bløde løg og spejlæg 95 kr.

Tlf. 21 43 28 18

udafhuset@hotelansgar.dk

www.hotelansgar.dk

Desserter

Fromage eller mousse efter eget ønske 55 kr.

Hjemmelavet vaniljeis med frugt 45 kr.

Islagkage med 3 slags is 58 kr.

Hvidvinspocheret pære med sabayonnesauce 45 kr.

Chokoladetærte med vaniljecreme 55 kr.

Natmad

Hjemmebagte grovboller og rugbrød med pålæg 55 kr.

Suppe efter eget ønske 45 kr.

Frikadeller med kartoffelsalat 49 kr.

Snitter 55 kr.

Chili con carne med brød 75 kr.

Tlf. 21 43 28 18

udafhuset@hotelansgar.dk

www.hotelansgar.dk

Buffeter

Buffet nr. 1 til 235 kr.

Lunrøget laks med groft peber og pikantdressing

Blåmuslinger gratineret i sennepsflødecreme med savoykål

Rustik salat med soltørrede tomater, oliven og grillede artiskokker

Helstegt grisemørbrad fyldt med bacon og svampe

Kalveculotte med ½ bagte kartofler og pebersky

Karamelkage med marcipan og citrusglasur

Sarah Bernhard kager

Brød og økologisk smør

Buffet nr 2 til 245 kr.

Røget laks bagt på flødestuvet spinat

Kalvecarpaccio marineret i citron og olivenolie med kapers og parmesanost

Hel torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund

Pastasalat med oliven, tranebær, syltede skovsvampe og bacon

Farseret kalkunbryst med hjemmelavet bearnaisesauce og ovnstegt petitzkartoffel

Helstegt højrebsfilet med sauterede svampe og timiansky

Ostelagkage med frugt

Chokoladetærte med Sarah Bernhard creme og kokosflager

Brød og økologisk smør

Buffet nr. 3 til 235 kr.

Fad med serranoskinke, chorizopølse, oliven, soltørret tomat pesto og cremet gedeost

Røget laksetartar med dild, kapers rørt med creme fraiche

Grov salat med spirer, rødløg og krydderurter. Hertil olie-eddikedressing med hvidløg

Oksemørbradsmedallion med champignon a la creme

Farseret grisemørbrad med pommes rissolles og pebersky

Vandbakkelse fyldt med jordbærcreme

Frugt marineret i likør vendt med knuste makroner

Brød og økologisk smør

Buffet nr. 4 til 248 kr.

Røget svinemørbrad 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 chokoladelæg

Brød og økologisk smør

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

248 kr.

Brunch til 145 kr.

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

Receptionsmad

Priser er pr. person pr. ret.

Kombineres efter ønske.

Chorizopølse og serranoskinke med oliven og syltede svampe 25 kr

Små blandede sandwich 25 kr

Fyldte pandekager med pikantost 18 kr

Rosastegt skive af kron dyrfilet (kold) med svampemousse 15 kr

Lakseroulade med røget laks og dildcreme 15 kr

Små stykker lunrøget laks med syltede urter 15 kr

Tomat med cremet gedeost 15 kr

Kold stegt kammusling med rejemousse 18 kr

3 slags ostestave med druer 25 kr

Sarah Bernhard kager 15 kr

2 slags kanapeer (2 stk) 48 kr

Små kyllingespyd med bbq 25 kr

Små krydrede frikadeller med brød 25 kr

Fad med skåret frugt 18 kr

Tlf. 21 43 28 18

udafhuset@hotelansgar.dk

www.hotelansgar.dk