

Vommevad Forsamlingshus

Fest - hygge - mad - glæde





Forretter 8

Hovedretter 10

Desserter 12

Buffet, kød, tilbehør saucer 14

Natmad 15

Vin arrangement 16

Smørrebrød 17

Brunch 18

Velkommen til Vommevad forsamlingshus

Mange bøger er skrevet om
alverdens lækre retter.

Vi har valgt et lille udpluk, som vi håber
der falder i jeres smag. Skulle det ikke
være tilfældet, står vi selvfølgelig, - helt
uforpligtende til rådighed, med andre
gode retter og ideer.

Har I selv andre gode retter i kunne tænke
jer at få serveret til jeres fest, kan dette
selvfølgelig også lade sig gøre.

Festligste hilsner
Hans & Kirsten



Arrangementbetingelser

Vommevad forsamlingshus kan ikke lejes uden vært.

Leje af lokaler:

Lille sal 1.600.

Store sal 2.080.-

Hele huset 2630,-.

Lokale leje er inkl. Varme og rengøring.

Borddækning: Op til 50 pers 500,-
fra 50-100 pers 1.000.-
100 til 175 pers. 1.200,-

Ved bestilling af lokale betales et reservationsgebyr på kr. 2000,00.

Reservationsgebyret tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen

Ønsker De en beskrivelse af Deres festmenu på et menukort ved hver kuvert, laver vi gerne dette.

Prisen er 460,00 kr. uanset antal..

I Vommevad forsamlingshus er der flere måder man kan holde sin fest på.

I kan selvfølgelig købe et færdigt arrangement lige fra Velkomst drink til natmad. Eller i har mulighed for selv at tage drikkevarer med, mod et tillæg på 50,- pr couvert.

(vælger man selv at tage sine drikkevarer med til festen, SKAL man selv bortskaffe alt emballage, flasker, dåser osv. efter festen)

Maden skal altid købes i forsamlingshuset.

Lys, servietter, duge og blomster i vaser er med i prisen.

Serveringsdamer afregnes med 125,- pr. påbegyndt time pr. dame

Vi håber hermed at have besvaret nogle af jeres spørgsmål. Har i yderligere spørgsmål, er i meget velkommen til at ringe eller sende os en mail. Vi vil selvfølgelig gøre vores til at I får en uforglemmelig dag og jeres gæster får en god og positiv oplevelse til jeres fest.



Frank J.

Forretter

Rejecocktail med asparges og dressing
kr. 90,00

Hvidvins dampet laks med dressing pyntet med rejer
kr. 98,00

Husets hummersuppe m/hvid fisk og rejer
Kr. 105,00

Varmrøget laks med kørvelcreme eller rygeostcreme
Kr. 105,00

Sprøde kartoffelbunde med marinerede rejer,
laksetatar og røget dyrekølle
Kr. 118,00

Røget laksetatar med rødløg, cremfraiche
og peberrodscreme
Kr. 98,00

Lille stjerne skud med rejer og dressing
kr. 98,00

Tarteletter med høns i asparges
kr. 65,00

Hønsesalat på ananas ring med bacon
kr. 69,00

Serranoskinke med melon, oliven og fetaost
kr. 72,00

Til alle forretter serveres brød og smør.





Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt serveret med brune og hvide kartofler. Waldorfsalat, tyttebær, surt og ½ fersken med gelé hertil vild sauce.

Kr. 175,00

Kalvesteg serveret med grøntsager hvide kartofler og svampesauce.

Kr. 175,00

Gammeldags oksesteg med bønner i svøb, glaseret perleløg, hvide kartofler, ½ tomat med flødepeberrod samt kraftig oksesteg sauce.

Kr. 185,00

Svinekam med sprød svær serveres med rødkål, svesker, ½ æble med gele. Brune og hvide kartofler samt flæskestegs sauce

kr. 174,00

Helstegt kalvemørbrad med ristede druer og svampe, 2 slags grøntsager, smørristede kartofler og portvinsky.

Kr. 295,00

Helstegt kalvefilet med bønner i parmasvøb, stegte gulerødder, hasselbagte kartofler. Her til svampesauce.

Kr. 239,00

Oksemørbrad stegt med rosa peberkorn. Hertil serveres ristede svampe, bønnesauté, hasselbagte kartofler.

Rødvinsauce og bearnaisesauce.

Kr. 295,00

Krondyrs filet med waldorfsalat, tyttebær, agurkesalat.

Ristede svampe, honning glaserede gulerødder.

pommesrissoles og vildtsauce.

Kr. 305,00



Desserter.

Vanille is med syltet pærer og lun chokolade sauce
Kr. 65,00

Vanille is med syltet ferskner og lun hindbær sauce
Kr. 65,00

Nøddekurve med 3 slags is og frisk frugt
Kr. 85,00

Desserttallerken med chokoladekage, 2 slags is og frisk frugt
Kr. 85,00

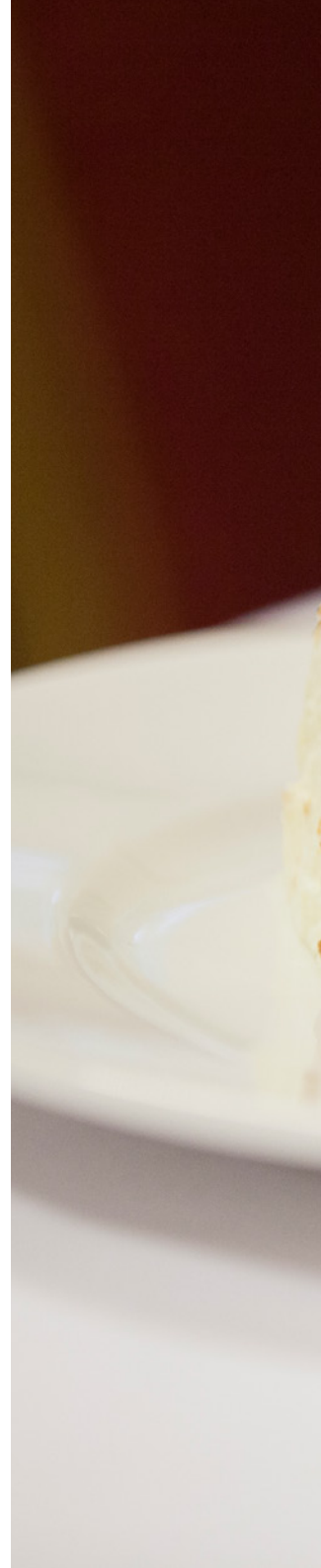
Chokolademousse med appelsin og pistacienødder
Kr. 85,00

Hjemmelavet frugttærter med frugt og kransekage kant
Kr. 80,00

Rådhuspandekager med orangenøddecreme
Kr. 76,00

Fragilite roulade med 2 slags is samt hindbær pure
Kr. 85,00

Rubin steiner kage
Kr. 85,00





Buffet

Vælg mellem 3 slags kød, 2 slags tilbehør og 2 slags saucer.
3 slags årstidens salat, eller varm grøntsags ragout.

Kød:

Kalvetyksteg stegt som vildt
Oksetyksteg stegt med rodfrugter
Tyndsteg eller cuvette
Svinekam med sprød svær
Lammekølle med rosmarin eller hvidløg
Indbagt svinemørbrad med frisk spinat
Glaseret skinke
Kalkunbryst med pesto, bacon eller appelsin og chili
Kyllingebryst med tomat, mozzarella eller bacon
Almindelige eller kalkun frikadeller
Barbequemarineret kyllingbryst
Italiensk Porchetta

Tilbehør:

Flødebagte kartofler, Smørstegte kartofler
Kartofler stegt med nødder og honning eller sesam
Bagekartofler - Bagt krydderkartoffelmos - Pom Lyon
Hasselbagte kartofler - Almindelige hvide kartofler
Små kartofler m/krydderurter

Saucer:

Rødvinsauce - Sky sauce - Choron sauce - Svampesauce
Hjemmelavet bearnaise sauce - Vildt sauce - Peber sauce

Buffet
250,00





Natmad

Biksemad med spejlæg, rødbeder,
brød og smør
kr. 74,00

Pølser med brød,
sennep, ketchup, ristet og rå løg
kr. 54,00

Ristet pølser med brød,
sennep, ketchup, ristet og rå løg
kr. 63,00

Cremet karrysuppe med ris og kylling
kr. 60,00

Ungarsk Gullashsuppe
kr. 60,00

Oksekødssuppe med boller og urter.
Kr. 54,00

Æggekage med brød og smør
kr. 59,00

Små deller med kartoffelsalat.
Kr. 70,00

Pålægsbuffet med rullepølse,
spegepølse og lun leverpostej.
Kr. 74,00

Byg selv burger
sennep, ketchup, ristede og rå løg
kr. 74,00

Vin arrangement

Velkomstdrink
Husets hvid og rødvin ad libitum under middagen
1 glas dessert vin
kaffe
1 cognac eller likør
Fri bar med øl, vand og vin
Kr. 270,00
(max 7 timer)

Vin efter opmåling dagspris.

Husets hvid og rødvin kr. 170,00
Alm. Øl 30,00
Sodavand 26,00
Velkomst drink 30,00
Husets cognac 30,00
Husets Likør 30,00
Fad øl (1/2 L) 45,00

Kaffe og Te 30,00
Kringle pr. couvert 30,00
Chokolade pr. couvert 22,00
Hjemmebagt kranscake pr. couvert 30,00
Lagkage pr. couvert 30,00
Hel bolle m/smør pr. couvert 30,00
Ost & syltetøj til bolle, pr. couvert 15,00





Smørrebrød /kolde borde

Smørrebrød 38,00 pr. stk.

Franskbrød med Ost 38,00 pr. stk.

Franskbrød med gammelost 42,00 pr. stk.

Luksus koldt bord

2 slags sild, karry salat,

½ æg med rejer,

Fiskefilet med citron og remoulade,

Fersk røget laks med røræg,

Tarteletter med høns i asparges,

Roastbeef med remoulade,

Mørbrad bøffer med bløde løg,

Lun svinekam med rødkål,

Lun leverpostej med bacon og champignon,

Frugt og 2 slags ost

Brød og smør.

Kr. 280,00

Ud af huset Kr. 280,00 (min 15 couverter)

Brunch.

Blandet morgenbrød, rugbrød, fransk/grovbrød

Kaffe, te, juice og isvand.

Skæreost og brie ost.

Rullepølse og spegepølse

Varm leverpostej, bacon, ristet brunchpølser og røræg.

Skyr med knas

Kringle, årstidens friske frugt

Kr. 155,00

Ud af huset Kr. 176,00 (min 20 couverter)

Brunch serveres senest kl. 11.00

(Ønskes der stofduge til brunch,
tillægges der 20 kr. pr. couvert.)

Kan tilkøbes

Pandekager

Kr. 20,00 pr couvert.

Frikadeller

Kr. 30,00 pr couvert

Røget laks med asparges og peberrodscreme

Kr. 70,00

Grøntsagstærter pr. couvert

Kr. 35,00



Noter



The image features three champagne flutes filled with sparkling wine and strawberries, arranged around a central wire basket overflowing with fresh strawberries. The background is dark and out of focus.

Vommevad Forsamlingshus

Søstrupvej 82 - 4420 Regstrup

Tlf. 5918 3125

Mobil tlf. 2442 2892

Mail: hansi@postkasse.net

www.vommevad.dk