

SELSKABER

Restaurant Lerbækgaard

Generelle oplysninger

Helaftenarrangement

min. 25 kuverter

Selskabsmenuer

Forårskort

Sommerkort

Efterårskort

Vinterkort

Brunch

Forårsbuffet

Sommerbuffet

Efterårsbuffet

Vinterbuffet

Vinkort

GENERELLE OPLYSNINGER

vedr. selskaber på Lerbækgaard

Vin og bararrangement indeholder:

1 glas velkomstdrink: Mousserende vin med ferskenlikør, framboise, eller Creme de Mûre

Vin ad libitum til 3 retter. Ved 4 retter tilægges kr. 45,- pr. kuvert

Kaffe med 1 avec (cognac eller likør)

Fri bar i 2 timer – med gin, vodka, whisky, rom, fadøl og vand

Pris pr. kuvert kr. 495,

Snacks til velkomst – kr. 30,- pr. kuvert

Fri bar udover 2 timer koster kr. 85,- pr. påbegyndt time af startantallet af kuverter. Hvis De på aftenen vurderer, at det ikke kan svare sig at købe en ekstra time, kan vi selvfølgelig sælge drikkevarer pr. genstand: Spiritus kr. 29,- for rom, gin og vodka pr. 2 cl. 0,25L Sodavand á kr. 28,-, Øl á kr. 33,-

Husets rød- og hvidvin koster kr. 220,- pr. flaske

Ønsker De at medbringe egen vin betales kr. 220,- pr. flaske (proppenge)

Spiritus kr. 450,- pr. flaske (proppenge)

Bararrangement minus fri bar: Pris pr. kuvert kr. 395,

Blomsterdekorationer: Priser efter tilbud og aftale.

Kaffe kr. 29,- pr. person. Stempelkaffe kr. 32,- pr. person.

Cognac á kr. 42,- Calvados, Grand Marnier og Cointreau á kr. 38,- Bailey á kr. 38,

Petit four – pr. person kr. 35,

Selskaber i Restauranten, ”Stalden” og ”Loungen” tillægges kr. 35,- pr. person, dog minimum kr. 1200,- til dækning af lokale, betjening og opdækning.

For selskaber ud over 8 timer (ved brunch arrangement 4 timer) beregnes der kr. 1500,- pr. påbegyndt time.

Alle priser er inkl. Moms NB: Hørsholm Golf medlemsrabat kan ikke benyttes til selskaber.

HELAFTENARRANGEMENT

min. 25 kuverter

Velkomstdrink

Prosecco di Conegliano, Valdobbiadene – Ca'Ongaresca med Crème de Mûre på druesorten prosecco. Flot perlende vin med et strejf af blomster og friske bær. Hertil serveres 3 slags hjemmelavede snacks

3 retters menu

Vælg 3 retter fra selskabskortet efter sæson
(forår, sommer, efterår eller vinter)

Vinmenu

Hvidvin

Fiano di Avellino DOCG Fra Campania. Med en smag af mandel og et strejf af pære og krydderier. Den er frisk og frugtrig og har en strågul farve. Hoveddruen er Fiano.

Rødvin

Valpolicella Ripasso

Det italienske ord ripasso betyder "passeret igennem endnu en gang" og det bruges om en teknik, der sætter ekstra smag og alkohol på Valpolicella-rødvinene. Når man om foråret er færdig med at lave Amarone af de tørrede druer, bruger man drueskallerne "endnu en gang" til Valpolicella.

Dessertvin

Moscato D'Asti Farven er flot strågylden, med aroma af blåregn. En mousserende vin, der smager af muskat, abrikos, fersken og lime. Fremstillet på druen moscato bianco.

Kaffe

med 1 Cognac eller likør

Fri bar

i 2 timer (standard spiritus, øl, vin og vand)

Natmad

Vælg 1 ret fra natmadskortet

Arrangementet er et 7 timers arrangement og indeholder opdækning med hvide duge, servietter og lys samt blomsterdekorationer. Varer arrangementet ud over 7 timer beregnes der kr. 1850.- pr. påbegyndt time.

Pris pr. kuvert kr. 1095,-

FORÅRSKORT

Forretter/mellemretter

Stenbiderrogn – Agurk – Dild - Rygeost

Fiskeskaldyrssuppe – Urter – Safran

Torsk – Blomkålsuppe – Dild

Frilandskylling – Trøffelvinaigrette – Porre

Hovedretter

Unghane - Gulerødder – Sky med estragon

US Oksecuvette – Timian – Rodfrugter - Bearnaise

Oksetournedos – Jordskokker – Persillepure - Rødbedesky

Tillæg kr. 65,- pr. person

Alle hovedretter serveres med kartofler passende til sæson og vejr

Ost og Desserter

Udvalg af oste – Sødt – Sprødt

Hvid chokoladecreme - Rabarber - Knas

Crème brûlée – Madagaskarvanilje - Sorbet

Citrontærte – Marengs – Lakrids – Vaniljeis

Pris pr. kuvert

3 retter kr. 395,-

4 retter kr. 475,-

5 retter kr. 535,-

SOMMERKORT

Forretter/mellemretter

Rimet kammuslinger – Basilikum Emulsion – Rugbrødsknas – Dild

Skaldyrssuppe – Urter – Basilikum

Hvide Asparges – Håndpillede rejer – Sauce hollandaise

Rilette af svinenakke – Marinerede grønne asparges – Abrikos – Vinaigrette

Indtil ca. 1. juni tilbydes

Stenbiderrogn – Creme Fraiche – Rødløg

Hovedretter

Unghanebryst – Grønne asparges – Forårssvampe – Brøndkarsecreme

Kalvefilet – Små nye grøntsager – Timiansky

Oksetournedos – Bagt portobello – Spinat – Kraftig rødvinssauce

Tillæg kr. 65,- pr. person

Helleflynder – Blomkål - Brøndkarse

Alle hovedretter serveres med kartofler passende til sæson og vejr

Ost og Desserter

Udvalg af oste – Sødt - Sprødt

Klassisk Crème brûlée – Æblesorbet

Citron Creme med bær – Små marengs – Rå lakrids

Mandelkage – Rabarber - Vanilje is

Pris pr. kuvert

3 retter kr. 395,-

4 retter kr. 475,-

5 retter kr. 535,-

EFTERÅRSKORT

Forretter/mellemretter

Rimet laks – Luftig rygeost creme – Rugbrødsknas – Radiser – Dild

Jordskokkesuppe – Jordskokkechips – Ventreche

Kammusling – Hasselnødder – Blomkål – Skum

Rørt Tatar – Aioli – Peberrod - Chips

Tillæg kr. 20,- pr. person

Hovedretter

Perlehønebryst – Græskar – Perleløg – Timiansky – Urter

US Oksecuvette – Timian – Hvidløg – Rødder – Bordelaise

Oksetournedos – Svampe – Rødvinsauce – Løg

Tillæg kr. 65,- pr. person

Multe - Brunet Smør – Citron – Fennikel - Spidskål

Fra start oktober til slut januar tilbydes Dådyrryg og kølle – Svampe – Tranebær – Vildt Sauce

Tillæg kr. 65,- pr. person

Alle hovedretter serveres med kartofler passende til sæson og vejr.

Ost og Desserter

Udvalg af oste – Sødt – Sprødt

Crème brûlée – Citronsorbet – Bagte Blommer

Rødgrød – Vaniljeis – Marengs

Æblemazarin – Vaniljeis – Sprødt

Pris pr. kuvert

3 retter kr. 395,-

4 retter kr. 475,-

5 retter kr. 535,-

VINTERKORT

Forretter/mellemretter

Kuller – Muslingesuppe – Porre

Svineskank – Sennepscreme – Hasselnød - Abrikos – Urtesalat

Gravad laks – Rævesauce – Bronze Fennikel – Dild – Rugbrødchips

Røget Kartoffelsuppe – Rielette af frilandskylling i sprød dej – Vildbrøndkarse

Hovedretter

Andebryst – Rødbedesky – Grønkål – Mandler – Vinteræbler – Tyttebær

Bagt torsk – Sennepscreme – Peberrod – Rødbede – Dild

Svinenakke – Svær – Kål – Vinterrødder – Skysauce

Oksetournedos – Sauce bordelaise – Karameliseret selleri – Saltbagt selleri – Bøgehatte Tillæg kr.
65,- pr. person

Fra start oktober til slut januar tilbydes

Dådyrryg og kølle – Svampe – Tranebær – Vildt Sauce

Tillæg kr. 65,- pr. person

Alle hovedretter serveres med kartofler passende til sæson og vejr

Ost og Desserter

Udvalg af oste – Sødt - Sprødt

Æblecrumble – Vaniljeis - Sprødt

Ris a la mande – Kirsebørsorbet – Sprødt

Gateau Marcel – Appelsinsorbet – Sprødt

Sticky toffee – Dadelkage – Karamel – Vaniljeis

Pris pr. kuvert

3 retter kr. 395,-

4 retter kr. 475,-

5 retter kr. 535,-

BRUNCH

scrambled eggs - Purløg

Sprød bacon

Sprøde pølser fra Svaneke slagteren

Drænet yoghurt - Bærkompot - Crust

Amerikanske pandekager - Blåbærsirup

Koldrøget laks

Charcuterie fra Hallegaard Bornholm - Syltede rødløg

Serranoskinke - modnet i 12 mdr.

Blommetomat – Olivenolie – Balsamico – Peanuts

Hjertesalat - Syltede rødløg - Mandler - Mormor dressing

Frisk frugt

2 slags oste - Sødt - Sprødt

Små wienerbrød & croissanter

Langtidshævet Italiensk brød - Rugbrød

Smør

Kaffe - Thé – Appelsinjuice

Pris pr. kuvert

kr. 245,-

Børn under 10 år kr. 95,-

FORÅRSBUFFET

Serveres som forret på bordet:

Varmrøget laks – Bronze Fennikel - Citrus vinaigrette

Serveres på buffet:

Stegt unghanebryst – Rosmarin - Havsalt

Grillet oksecuvette - Estragon

Langtidstilberedte gulerødder – Timian

Spidskål - Syrnet fløde – Kørvel

Kartofler - Cremet dressing – Sennep – Urter

Hjertesalat – Gedeost – Rød mojo

Portobello – Balsamico – Rucola

Dip og dressinger

Italiensk brød – Koldhævet maltbrød – Aioli

Dobbelt Chokoladekage - Creme - Brændte Mandler

Pris pr. kuvert kr. 345,-

Tilvalg

Ost - Sødt - Sprødt Pris pr. kuvert pr. tilvalg kr. 35,-

SOMMERBUFFET

Serveres som forret på bordet:

Rimet laks – Wasabi – Bacon – Rugbrødsflager - Dild

Serveres på buffet:

BBQ marineret nakkefilet - Rosmarin

Grillet oksecuvette - Estragon

Hvedekerner – Pesto – Parmesan – Granatæbler

Sommerrødder – Urtesalat – Olivenolie – Balsamico

Hjertesalat - Syltede blommetomater - Peanuts

Spidskål – Hasselnødder – Sennep – Honning

Kartofler – Chili – Estragon

Dip og dressinger

Italiensk brød – Koldhævet maltbrød – Aioli

Rabarber mazarin – Creme - Mynte

Pris pr. kuvert kr. 345,-

Tilvalg

Ost - Sødt - Sprødt Pris pr. kuvert pr. tilvalg kr. 35,-

EFTERÅRSBUFFET

Serveres som forret på bordet:

Saltet torsk – Jordskokkepure - Brøndkarse - Æble

Serveres på buffet:

Svinemørbrad – Svampecreme

Grillet oksefilet - Estragon - Havsalt

Bagte rødbeder – Peberrod - Sesam

Hvedekernesalat – Bagt græskar - Parmesan

Knuste kartofler - Fløde – Gruyere

Hjertesalat - Syltede blommetomater - Peanuts

Blomkål – Dressing – Løvstikke - Rødløg

Dip - Dressinger

Italiensk Brød – Koldhævet maltbrød – Aioli

Mørk chokolademousse – Syltede blommer

Pris pr. kuvert kr. 345,-

Tilvalg

Ost - Sødt - Sprødt

Pris pr. kuvert pr. tilvalg kr. 35,-

VINTERBUFFET

Serveres som forret på bordet:

Koldpocheret torsk – Muslingecreme – Chips - Urter

Serveres på buffet:

Sprængt skinke – Sprøde svær – Rødbedesky

Grillet oksefilet - Havsalt - Rosenpeber

Bagte rødbeder – Peberrod – Urter

Kornsalat – Græskar – Græskarkerner

Kartofler – Fløde – Gruyere

Hjertesalat - Syltede blommetomater - Peanuts

Gulerødder – Sesam – Kørvel

Dip - Dressinger

Italiensk Brød – Koldhævet maltbrød – Aioli

Vanilje parfait – Brændte mandler - Skovbær kompot

Pris pr. kuvert kr. 345,-

Tilvalg Ost

Sødt - Sprødt

Pris pr. kuvert pr. tilvalg kr. 35,-

NATMAD

Fransk løgsuppe – Osteboller

Pris pr. kuvert kr. 65,-

Chili con carne – Creme fraiche

Pris pr. kuvert kr. 75,-

Charcuterie – Oste – Oliven – Tapenader

Pris pr. kuvert kr. 85,-

Hotdogs med pølser fra Hallegaard og hjemme sylt

Pris pr. kuvert kr. 119,-

Tillæg ved helaftenarrangement kr. 35,- pr. kuvert

Frikadeller – Kartoffelsalat – Rugbrød

Pris pr. kuvert kr. 75,-