

SELSKABSMENUER 2024

FØDSELSDAG – BRYLLUP – BARNEDÅB
KOBBERBRYLLUP – SØLVBRYLLUP – GULDBRYLLUP OG ALT DERIMELLEM!

FESTARRANGEMENT 1

- Velkomstdrink med salte snacks
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Husets vine og vand ad libitum under middagen
- Kaffe, te og sødt
- Fri bar efter middagen med øl, vand og vin
- Natmad
- Lokaleleje, borddækning og blomster efter sæson. Husets egen dekoratør imødekommer gerne særlige ønsker til dekorationer, dog mod tillæg.

Pris pr. person kr.:

1295,-

Gældende priser ved minimum 30 personer
Der tages forbehold for prisændringer
Helligdagstillæg kr. 100,00 pr. pers.

SPECIALPRIS PÅ OVERNATNING

Kr. 750,-
pr. dobbelt/enkeltværelse
inkl. morgenmad.
Reservationen skal ske samlet.
Afrekning kan ske
individuellet/samlet.

FESTARRANGEMENT 2

- Velkomstdrink med salte snacks
- Forret
- Ganerenser
- Hovedret
- Dessert
- Husets vine og vand ad libitum under middagen
- Kaffe, te og sødt
- Én avec pr. pers.
- Fri bar efter middagen med øl, vand, vin og gængse drinks: Gin/tonic/lemon, vodka/juice, rom/cola, filur & isbjørn (ikke shots)
- Natmad
- Lokaleleje, borddækning og blomster efter sæson. Husets egen dekoratør imødekommer gerne særlige ønsker til dekorationer, dog mod tillæg.

Pris pr. person kr.:

1525,-

For alle tre arrangementer gælder en varighed på 8 timer.
Pakke 3: For hver påbegyndt ekstra time afregnes kr. 125,- pr. person.

Pakke 1 og 2 For hver påbegyndt ekstra time afregnes kr. 175,- pr. person inkl. drikkevarer

Middagen kan laves tallerkenservert eller fra buffet. Menu vælges fra selskabskortet på bagsiden.

FESTARRANGEMENT 3

- Velkomstdrink med salte snacks
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Husets vine og vand ad libitum under middagen
- Kaffe, te og sødt
- Natmad
- Lokaleleje, borddækning og blomster efter sæson. Husets egen dekoratør imødekommer gerne særlige ønsker til dekorationer, dog mod tillæg.

Pris pr. person kr.:

1125,-

FUGLSØCENTRET

Dragsmurvøj 6 · 8420 Knebel · Telefon: 86 35 13 55
til@fuglsoecentret.dk · www.fuglsoecentret.dk

SELSKABSMENUER 2024

FØDSELSDAG – BRYLLUP – BARNEDÅB KOBBERBRYLLUP – SØLVBRYLLUP – GULDBRYLLUP OG ALT DERIMELLEM!

Du er altid velkommen til at kontakte os, hvis der opstår spørgsmål til festarrangementerne.

Særlige ønsker til menu kan vi ofte imødekomme, ligesom vi gerne tager specielle kosthensyn – allergener, vegetarer mv.

Vi ser frem til at byde dig og dine gæster velkommen på Fuglsøcentret.

FORRETTER

Varmrøget laks

med urtemayo, citronpure, syltet æble, rugbrødschips og urtesalat

Molboskinke

med pistacie pesto, burrata, syltet honningmelon, saltet kiks og urtesalat

Hvidløgsstegte rejer

med wasabi syltet agurk, misomayo med brunet smør, mangopuré, tapiokachips og urtesalat

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og pisket smør.

HOVEDRETTER

Oksefilet

med sauce bearnaise

Oksemørbrad

med sauce bearnaise
tilkøb 80 kr. per person

Grisekrone

stegt som vildt

Kylling Wellington

med mørk timiansauce

Alle hovedretter serveres med garniture efter sæson og kartoffel efter kokkens valg

BUFFET

Vælg 2 slags kød:

Langtidsstegt oksecuvette

med rødvinsauce

Rosastegt kalveculotte

med Madagaskar pebersauce

Sprød skinkesteg med svær

med calvados sauce

Farseret kyllingebryst

med citronsauc

Yderlige på buffet er der

1 kartoffel efter kokkens valg,

2 årstidens garniture,

3 salater efter sæson, dressing, pesto,

hjemmesylt og friskbagt brød

Tilkøb af bearnaise 25 kr. per person

DESSERTER

Vælg mellem:

Tærte med saltkaramel

ristede peanuts, chokoladeganache, ananas-salat og vaniljeflødeis

Baked alaska med vaniljeis

på nøddebund med årstidens frugtpuré og brændt marengs

Citronfromage

på grillet citron med hvid chokolade, sprøde kys, nøddeknas og mynte

GANERENSERE

Vælg mellem:

Gin- og tonicsorbet

Appelsinsorbet

FUGLSØCENTRET

Dragsmurvej 6

8420 Knebel

Telefon: 86 35 13 55

til@fuglsoecentret.dk

www.fuglsoecentret.dk

NATMAD

Klassisk byg-selv-hot-dog

Pulled turkey burger

med coleslaw, dijonnaise og syltede rødløg

Quiche Lorraine

med salat og dressing