

SELSKABS- MENUER

PÅ HOTEL POSTGAARDEN,
FREDERICIA



HOTEL OG SPISESTED



POSTGAARDEN

- En del af Danske Hoteller A/S



Vi har 4 selskabslokaler til store og små fester - perfekt til brylluppet, barnedåben eller noget helt tredje!

SELSKABSMENU

Minimum 10 personer

FORRETTER

Kr. 105,- pr. kuvert

Vælg mellem:

- Postgaardens rejecocktail med håndpillede rejer og hjemmelavet dressing
- Røget laksesalat med dild, ærter og sprød salat
 - Tarteletter
- Salat med serranoskinke med semitørrede tomater og pesto

HOVEDRETTER

Vælg mellem:

- Ovnbagt laks med hvidvinssauce, spinatflan, syltet rødløg og hvide kartofler - **kr. 235,-**
- Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt, flødesovs, bønner og hvide kartofler - **kr. 240,-**
- Tournedos af oksemørbrad med bagt kartoffel, estragonsmør, bagte tomater og ristede svampe - **kr. 315,-**
- Oksefilet med grøntsagssauté, stegte kartofler og rødvinssauce - **kr. 265,-**
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål, surt, skysovs og to slags kartofler - **kr. 225,-**

DESSERTER

Kr. 105,- pr. kuvert

Vælg mellem:

- Islagkage med chokoladesauce og frisk frugt
- Blødende chokoladecake med vaniljeparfait og frugtpuré
 - Citronformage
- Tærte med frugt efter sæson





SELSKABSMENU

Minimum 10 personer

3-RETTERS SELSKABSMENU

- Røget laksesalat med dild, ærter og sprød salat
- Helstegt oksefilet med grøntsagssauté, stegte kartofler og rødvinsauce
- Postgaardens hjemmelavede islagkage

Kr. 385,- pr. kuvert



HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN

Oldenborggade 4 • 7000 Fredericia
Tlf. 7592 1855 • hotel@postgaarden.dk
www.postgaarden.dk

- En del af Danske Hoteller A/S

POSTGAARDEN BUFFETER

Minimum 20 personer

BUFFET 1:

- Røget svinemørbrad på salat med peberrodscreme
- Kolddampet rødspættefilet med rejer og citronmayonnaise
- Klassisk tomatsalat med oliven, mozzarella, rødløg og basilikum
 - Kalkuncuvette med sautéret grønt og mild pebersky
 - Grillkøller med små stegte kartofler
 - Torskefilet bagt med kryddersmør på urtebund
 - Frisk frugtsalat med chantillycreme
 - Chokoladetærte med orangecreme
 - Brød og smør

Kr. 375,- pr. kuvert

BUFFET 2:

- Filet af mørksej bagt med pesto og perlebyg
- Håndpillede rejer vendt med citron, hvidløg og dild
 - Salat med røget kylling og syltede rødløg
 - Braiseret okseespidsbryst med ingefær og soja
- Timianstegt kalvefilet med små kartofler vendt med smør og urter
 - Citronbagt kylling suprême og flødesovs
 - Gammeldags æblekage med ribsgelé
 - Brownie med marineret frugt
 - Brød og smør

Kr. 425,- pr. kuvert

BUFFET 3:

- Kold hummersuppe med urter og hvidløg
 - Røget laks med rørræg og spinat
- Let stegt oksecarpaccio med olivenolie og parmesanost
 - Medaljoner af oksemørbrad med rødvinssauce
- Farseret kalkunbryst med flødekartofler tilsmagt med trøffel
 - Bagt torskefilet med crumble efter sæson
- Grøn salat med saltristede nødder og tørrede tranebær
 - Gateau Marcel med hindbærsauce
- Ostesortiment med 4 slags oste, druer og kompot
 - Brød og smør

Kr. 498,- pr. kuvert

HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN

Oldenborggade 4 · 7000 Fredericia
Tlf. 7592 1855 · hotel@postgaarden.dk
www.postgaarden.dk

- En del af Danske Hoteller A/S



Nyd en lækker
brunchbuffet
for min 15.
personer. Vi
sørger for
opdækning,
service og
dejlig mad

BRUNCHBUFFET

Minimum 15 personer

Menu

Det kolde:

- Høns med asparges
- 2 forskellige oste med druer
- Hamburgerryg med italiensk salat
- Græsk yoghurt med syltede bær
- Rugbrød og franskbrød med økosmør

Det lune:

- Røræg
- Bacon
- Brunchpølser
- Porretærte
- Lun postej med champignon
- Lav-selv vafler

Det lune:

- 2 slags juice
- 2 slags saft
- Isvand
- Kaffe
- Te

Kr. 248,- pr. kuvert



Tilkøb

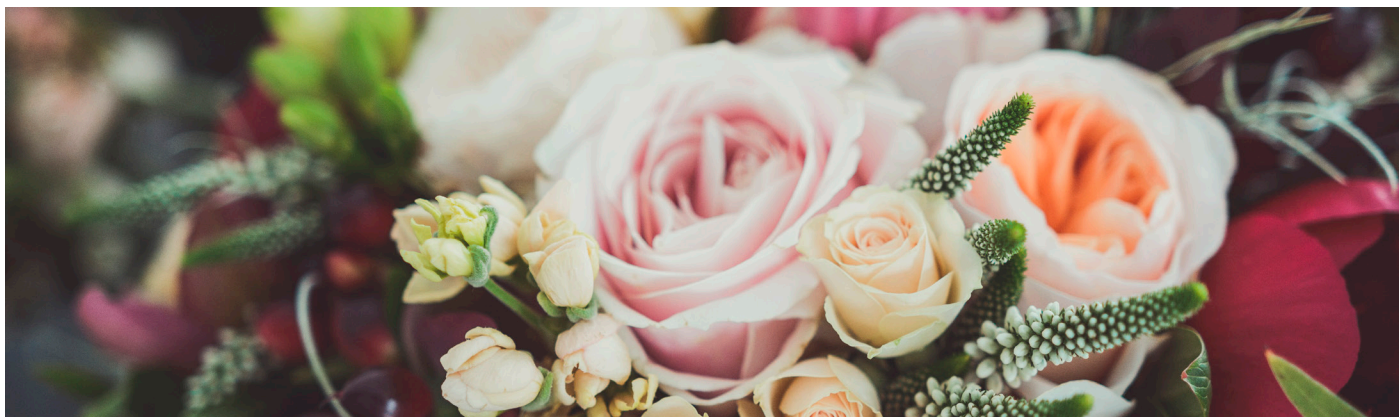
- Hotwings med BBQ - **kr. 20,-**
- Røget laks med syltede asparges - **kr. 25,-**
- Kringle - **kr. 20,-**

HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN

Oldenborggade 4 • 7000 Fredericia
Tlf. 7592 1855 • hotel@postgaarden.dk
www.postgaarden.dk

- En del af Danske Hoteller A/S



MINDESAMMENKOMST

Kontakt os for andre ønsker

BOLLER OG LAGKAGE

Kr. 155,- pr. kuvert

- Friskbagte boller med smør
- Årstidens lagkage med flødeskum og pynt
 - Kaffe og te

LAGKAGE MED KAFFE

Kr. 125,- pr. kuvert

- Årstidens lagkage med flødeskum og pynt
- Kaffe og te med småkager

SNITTER MED KAFFE/TE

Kr. 195,- pr. kuvert

- 3 snitter pr. person
 - Kringle
 - Kaffe og te

BUFFET

Kr. 165,- pr. kuvert

- 3 slags pålæg med tilbehør
 - 2 slags ost
- Rugbrød og franskbrød
 - Kaffe og te

Kontakt os for tilvalg af eventuelle lune retter.

TILKØB:

- Lagkage/kringle - **kr. 45,-**
- Småkage - **kr. 25,-**

BOLLER MED PÅLÆGSFAD

Kr. 165,- pr. kuvert

- Friskbagte boller
- 3 slags pålæg med tilbehør
 - 2 slags oste med druer
- Kaffe og te

TILKØB:

- Lagkage/kringle - **kr. 45,-**
- Småkage - **kr. 25,-**



KONFIRMATIONSMENU

Fejr den store dag på Hotel Postgaarden

3-RETTERS KONFIRMATIONSMENU

FORRET (TALLERKEN SERVERET)

- Sprøde tarteletter med høns i asparges eller laksetatar af røget og fersk laks

HOVEDRET (SOM BUFFET)

- Helstegt kalvecoulotte med rosmarin og hvidløg
 - Marineret kalkuncuvette
 - Postgårdens salat og pastasalat
 - 2 slags valgfrie kartofler og sovse

Vælg mellem flg. kartofler: flødekartofler, stegte kartofler, små kartofler vendt i urtesmør og store pommes frites

Vælg mellem flg. sovser: rødvinssovs, peberkornssovs, skysovs, BBQ-sovs og bearnaisesovs

- Postgaardens hjemmelavede islagkage

DESSERT (SOM BUFFET)

- Brownie
- Frisk frugtsalat med Chantillycreme

Kr. 398,- pr. kuvert

HOTEL OG SPISESTED


POSTGAARDEN

Oldenborggade 4 · 7000 Fredericia
Tlf. 7592 1855 · hotel@postgaarden.dk
www.postgaarden.dk

- En del af Danske Hoteller A/S