

T H E
L Ö D G E
B I L L U N D

Vi elsker fester – og vi vil feste med dig! På The Lodge har vi plads til både de små og intime begivenheder samt de helt store mærkedage med op til 150 gæster.

Your wish is our command, og vi stræber efter at gøre din store dag til *din* store dag. Ring til os, send os en e-mail eller kig forbi – så finder vi ud af, hvad der passer bedst til dig.

Kontakt os på +45 7060 1134 eller
konference@thelodge.dk.

“Den frække”

Min. 20 voksne

Champagne og canapeer

4-retters middag – vælges fra sæsonmenuer her på siden (inkl. ganerenser)

Husets hvidvin, rødvin, dessertvin (tilpasset menuen), øl og vand serveres ad libitum under arrangementet i 10 timer, fra I er gået til bords

Pr. efterfølgende påbegyndte time betales kr. 50,- pr. person – gældende for hele selskabet

Kaffe/te med petit four – 1 cognac eller likør – fri drinksbar med 4 udvalgte cocktails

Natmad – vælges fra nedenstående

Pr. person kr. 1.498,-

Natmad

Udvalg af pølse/ostebræt med hjemmesylt, lun leverpostej med ristede svampe og bacon – dertil brød, kiks og smør
Byg-selv-burger i Briochebolle, hakkebøf, cheddarost, bacon, dressing og salater
Tarteletter med høns i asparges
Hotdogs
Udvalg af grøntsagstærter med røget velfærdsskinke og salater
Kartoffelsuppe med bacon og purløg, dertil hjemmebagt brød

Pr. person kr. 85,-

Januar - Februar - Marts

Forret

Braiseret svinekæbe med variation af æbler, brunet smør og røgede nødder
Stegte kammuslinger på æblepuré med soyamandler, brunet smør og timian

Mellemret

Vaffel med hjemmegravad okseinderlår, estragoncreme og porrestøv
Stegt Pak Choy med varmrøget laks, sennepscreme og frissésalat

Hovedret

Variation af kalvemørbrad og kylling med blomkål i brunet smør, brændte løgskaller og æble/timianglace
Rosastegt oksefilet fra Kildegaarden med blomkål i brunet smør, brændte løgskaller, estragonstøv og rødvinglance
Garniture: Bagte rødder, blomkålsipuré og knust kartoffel

Dessert

Pisket passionsfrugt panna cotta med bagt hvid chokolade, saltet karamel- og lakridsis
Hvid chokoladecreme med brownie, havtornsorbet og tuille

April - Maj - Juni

Forret

Carpaccio af kalv med trøffelcreme, syltede løg, friskrevet parmesan og karse
Smørpocheret hvide asparges med håndpillede rejer, kærnemælk skilt med grøn olie og karse

Mellemret

Stegt pighvar med æblepuré, syltede æbler, brunet smør og urter
Blinis med røget dyrefilet, sennepscreme og krydderurter

Hovedret

Forkullet dansk gris og kalvemørbrad med variation af nye løg og timianglace
Oksemørbrad med variation af nye løg og trøffelglace
Garniture: Grønne asparges, spæde rødder og Pommes Anna

Dessert

Chokolade – chokolade – chokolade
Pæretærte med chokolade, saltkaramel og vaniljecreme

Juli - August - September

Forret

Vitello tonnato med tunsauce og frisésalat
Rørt laksetatar med dobbeltfraise, ramsløgs støv og friterede capers

Mellemret

Nordisk Coppa med rygeostcreme, radiser, ærteskud og sprødt rug
Røget makrel med confiteret æggeblomme og ramsløgsstøv

Hovedret

Hanger steak med ristede majs og kantareller og sauce demi glace
Sommerbuk med ragout, vilde svampe og perleløg
Garniture: Broccoliasparges, nye kartofler med friske urter og smør

Dessert

Friske jordbær, jordbær consommé, chokoladeganache og hyldeblomstsorbet
Bananasplit i nye “klæder” – Banan is med hasselnøddecreme og vanilje-panna cotta

Oktober - November - December

Forret

Lyngrøget andebryst med estragoncreme
Rimmet kammuslinger med dildsne, brændt agurk og røgede mandler

Mellemret

Variation af blomkål med revet vintertrøffel og jordskokkechips
2 stk. østers med æble-vinaigrette

Hovedret

Kalvemørbrad og svinekæber med grillet Pak choy og citron/timianglace
Variation af velfærdskylling, ristede jordskokker og rosmaringlance
Garniture: Bagte rødder og knust kartoffel

Dessert

Passionsfrugt tærte med chokoladeganache og vaniljeis
Creme brulée med skyris og syltede havtorn

3 retter fra sæsonmenuen kr. 598,-

”Det store kolde bord – som vor mor lavede det”

Min. 20 voksne

Marinerede sild med karrysalat

Hjemmerøget laks med rørag

Røget makrel med æble/fennikelsalat

Ribbensteg med surt

Hønsesalat med svampe og bacon

Æg med håndpillede rejer og citron

Pandestegte rødspættefileter med hjemmerørt remoulade og citron

Tarteletter med høns i asparges

Frikadeller med hjemmelavet rødkål og hjemmelavet agurkesalat

Lun leverpostej af dansk gris med stegte svampe og bacon

3 slags danske oste med hjemmesylt

Gammeldaws æblekage

Friskbagt brød, smør samt kiks

Pr. person kr. 355,-

Plug & Play buffet

Min. 20 voksne

3 slags charcuteri med humus, oliven og soltørrede tomater

Varmrøget laks med håndpillede rejer, saltet citroncreme og karse

Fjerkræsterrin med basilikumspesto og sprød salat

Friskbagt brød og smør

-

Oksefilet fra Kildegaarden stegt med timian og hvidløg, blomkål i brunet smør og timianglace

Stegt velfærdsyilling fra Rokke Dahl med saltbagte selleri og pommes røsti

Sprængt andebryst med grillet Pak Choy og sesam

Cous cous salat med citron, forårsløg, feta, tomater og edamame bønner

-

Udvalg af europæiske oste med syltede nødder og oliven

Hvid chokoladecreme med tørret brownie og havtorn-kaviar

-

Groft brød og smør under hele serveringen

Pr. person kr. 395,-

Luksusbrunch

Min. 20 voksne

3-timers arrangement med start senest kl. 11:00

Tunsalat med håndpillede rejer

To slags pålæg af dansk gris med grønt

Skæreost med hjemmelavet jordbærkompot

Brie og Høgelundgård fra Arla Unika med hjemmesyltede nødder

Lufttørret velfærdsskinke med humus

Cæsarsalat med velfærdsyilling

Rørag med chili

Steaks af oksefilet fra Kildegaarden med grillet løg og aioli

Egg Benedict – pocheret æg med hollandaise, bacon og friskhakket persille

Grøntsagstærter med porrer og bacon

To slags smoothie

Skyr med hjemmelavet knas og chokolade

Amerikanske pandekager med sirup

Hjemmebagte rundstykker

Pr. person kr. 355,-

Tilkøb til brunch

Champagne pr. flaske kr. fra 818,-

Mousserende vin pr. flaske kr. fra 268,-

Friskpresset juice pr. person kr. 35,-

Østers pr. stk. kr. 32,-