

Selskabsmenu



Skallerup





Velkommen i restauranten

I Skallerup er det muligt at holde din næste fest i flotte og lyse lokaler, og vi sammensætter gerne noget specielt til dit arrangement. Her kan du forkæle dine gæster med en menu tilberedt af vores dygtige kokke, hvor menuen er inspireret efter sæson.

Selskabsmenuerne skal ses som inspiration, da vi i fællesskab sammensætter den menu, som du ønsker.

Vi tilbyder vine fra et bredt spektrum af europæiske og oversøiske vine, cognac og likører. Således kan du være sikker på, at vi finder de ideelle vine, i alle prisklasser, til netop din fest.

Selskabsmenuer serveres ved min. 10 kuverter og buffeter ved min. 20 kuverter.



Brunch

Kombinationen af de bedste retter fra to verdener – morgenmad og frokost – i smukt samarbejde. Vi samler sødt, salt, koldt og lunt. Min. 20 kuverter.

- Røræg med bacon
- Brunchpølser m/ hjemmelavet tomatkompot
- 3 slags pølser/pålæg med passende tilbehør
- Hjemmelavet hønsesalat med sprød serrano
- Lun leverpostej og ristede svampe
- Pommes rösti
- Grøn salat
- Ostebræt fra nær og fjern, kompot, oliven og rugkiks
- Amerikanske pandekager m/ orangesirup.
- Hjemmebagt rugbrød og lyst brød
- Rullet smør
- Friskskåret frugt
- Nutella
- Smoothies
- Kaffe/the
- Juice ad libitum

DKK 319



Buffet

Buffeten er et dynamisk og fleksibelt valg, med stor variation i retterne, hvor gæsten forsyner sig selv. Vi vælger råvarerne med omhu og sørger for, at der er noget til enhver smag.

Vi laver buffeter i forskellige prisklasser med både kolde og varme retter. Min. 20 kuverter.

Klassisk

- Fiskefilet med remoulade og citron
- Kold røget laks med peberrodscreme
- Tarteletter med høns i asparges
- Flødekartofler
- Mørbradbøf af gris med champignon a la creme
- Kalvecuvette med grøntsagssauté
- 2 blandede salater
- Osteanretning med bærkompot
- Hjemmebagt rugbrød, lyst brød og rullet smør

DKK 349

Moderne

- Varmrøget laks med rygeostcreme
- Tempereret kuller vendt i dildcreme
- Røget perlehøne med balsamico og rugkna
- Stegt ung kylling i rødvinsauce med persille og bacon
- Langtidsstegt kalvefilet med ristede svampe
- Ølmarineret gris
- Pommes rissollées
- 2 blandede salater
- 3 slags oste med tilbehør
- Marzerinkage
- Hjemmebagt brød og rullet smør

DKK 409

Avanceret

- Store rejer stegt i hvidløg og urter med aioli
- Brændt laks med chilimayo, syltet ananas og toast melba
- Griserilette med grov sennep, serveret med syltede rødløg
- Melonsalat med rucola
- Blomkålscouscous med olivenolie og græskarkerner
- Kalvemørbrad med kalvereduktion og julienne urter
- Lammeculotte med ratatouille
- Stegt andebryst med kål, nødder og tørret frugt
- Pommes Anna
- Ostebræt med kompot, knækbrød og oliven
- Gateau marcel
- Hvid chokolademousse med granatæble
- Hjemmebagt brød og rullet smør

DKK 499

3-retters menu

Den gode smagsoplevelse i tre retter med afsæt i sæsonens råvarer.

Skærising

Tempereret skærising, purløg/rødløgs dressing og caviart. Hertil friske og langtidsbagte cherrytomater. Toppet af med frisk dild. Hjemmebagt brød og rullet smør.

Langtidsstegt kalvemørbrad

Serveret med gulerodspuré og saltbagt selleri. Hertil rødvinssauce og små petit kartofler med hakket persille, hakket skalotteløg og smørtern.

Tung chokoladecake

Serveret med skovbærsorbet, drænet yoghurt og blød karamel. Hertil krystalliseret chokolade og citronmelisse.

DKK 409



Sammensæt din egen menu

Forretter

Kammuslinger

Stegte kammuslinger serveret med en variation af blomkål. Toppet af med frisk dild og karse.

DKK 129

Bressoula

Skiver af bressoula, røgede kartofler og purløgsmayo. Hertil rugknas og syltede løg. Toppet af med frisk brøndkarse.

DKK 119

Koldrøget laks

Koldrøget laks, rygeost og rugknas. Hertil frisse og caviart. Toppet af med frisk dild.

DKK 119

Skærising

Tempereret skærising, purløg/rødløgs dressing og caviart. Hertil frisse og langtidsbagte cherrytomater. Toppet af med frisk dild.

DKK 119

Crème Palestine

Jordkokkesuppe, hvidvinskogt bacon i tern og jordskokkechips. Hertil skum med smag af bacon. Toppet af med frisk karse.

DKK 119

Røget perlehønebryst

Perlehøne, rødvinsumé, sprød rug og saltørrede tomater. Hertil mizunasalat og ristede græskarkerner. Toppet med frisk koriander.

DKK 119



Hovedretter

Her sammensætter vi hovedretten, så den passer til jer ud fra sæsonens råvarer.

Fisk

- Torsk
- Kuller
- Rødspætte
- Rødfisk
- Rødtunge
- Skærising
- Pighvar
- Laks

Vildt

- Krondyr efter sæson

Lam

- Bov
- Kølle
- Kam
- Skank
- Culotte

Fjerkræ

- Andebryst
- Kalkuncuvette
- Ung kyllingebryst (Supreme)

Grisekød

- Flæskesteg
- Grisekam u/svær
- Mørbrad
- Ribbensteg
- Skinke

Okse/kalvekød

- Mørbrad
- Filet
- Cuvette
- Culotte



Kartofler

- Pommes Anna
- Pommes royale
- Pommes fondant
- Kartoffelbåde med skræl
- Små petit kartofler med skræl, vendt med skalotteløg, persille og smør
- Pommes rissoles

Saucer

- Rødvinsauce
- Hvidvinsauce

- Bearnaisesauce
- Hollandaisesauce
- Barbecuesauce
- Whiskysauce
- Sauce Bordelaise

Saute

- Gulerødder, løg og kål
- Svampe, bacon og kål
- Bønner, bacon, tomat og persille
- Tørrede abrikoser, æbler og kål
- Svampe, brombær og skalotteløg
- Saltbagt selleri

Pure

- Gulerod
- Selleri
- Jordskokker
- Brændte løg
- Ærte
- Rødbede
- Alle kan fåes i en variation af emnet



Desserter

Panna Cotta

Sat fløde med hvid chokolade.
Hertil krystalliseret chokolade,
ristede mandler og skovbærsorbet.
DKK 109

Chokoladekage

Tung mørk chokoladekage.
Hertil krystalliseret chokolade,
karamel, drænet yoghurt og
skovbærsorbet.
DKK 109

Crepes Suzette

Pandekager flamberet i køkkenet
med orange, likør, smør, sukker og
mandler. Hertil vaniljeis og lage.
DKK 109

Ostetallerken

Danske og lokale oste
med behørig garniture.
DKK 109



Natmad

Pizzabuffet

Hjemmelavede pizzaer
med grøn salat og dressing.

DKK 99

Pølse – ostebord

Pølser, pålæg og oste fra nær og
fjern. Hertil passende tilbehør,
hjemmebagt brød og rullet smør.

DKK 99

Mini sandwich

3 slags: skinke og ost – kylling og
bacon – varmrøget laks og pesto.

DKK 89

Mulligatawny

Engelsk/indisk karrysuppe. Serveres
med hønsekød, ris, kokos, rosiner og
ananas. Hertil hjemmebagt brød og
rullet smør.

DKK 99

Tarteletter

Serveres med høns i asparges.

DKK 89

Hotdogs

Røde og stegte pølser.

Hertil alt hvad der hører sig til.

DKK 89





Værd at vide

Bestilling af selskabsmenu kontakt
Mail: restaurant@skallerup.dk
Telefon: +45 9924 8389 eller
+45 9924 8385

Børn til og med 11 år spiser til ½ pris.
Ændringer skal ske senest 7 dage før
arrangementet. Afbestilling skal ske
senest 20 dage før arrangementet.



Skallerup Seaside Resort ligger fem km nord for Lønstrup i skøn natur, direkte ud til Vesterhavet. Vi er et feriecenter med 292 ferieboliger og et centerområde med vandland, svømmehal, fitnesscenter, romersk bad, sportsfaciliteter, aktivitetsværksted, legeland, bowling, restauranter, supermarked og ridecenter m.m. Læs mere på www.skallerup.dk

Nordre Klitvej 21 • DK - 9800 Hjørring • Tlf. +45 9924 8400 • skallerup.dk