

# Selskabsmenu



Skallerup

SEASIDE RESORT SEASIDE RESORT SEASIDE RESORT



## 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 vine, cognac og likører. Således kan du være sikker på, at vi finder de ideelle vine, i alle prisklasser, til netop din fest.

Selskabsmenyer 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
- Rullepølse med italiensk salat, løg og sky
- Spegepølse med remoulade og ristet løg
- Hjemmelavet hønsesalat med sprød serrano
- Lun leverpostej og ristede svampe
- Røget laks med citroncreme
- 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
- Hjemmebagt rugbrød, lyst brød og rullet smør
- Flødekartofler
- Mørbradbøf af gris med champignon a la creme
- Kalveculotte med grøntsagssauté
- 2 blandede salater
- Osteanretning med bæerkompot
- Mazarinkage med appelsincreme

DKK 399

### Moderne

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

DKK 429

### 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
- Hjemmebagt brød og rullet smør
- Melonsalat med ruccola
- Blomkålscouscous med olivenolie og græskarkerner
- Kalvemørbrad med kalvereduktion og julienne urter
- Lammeulotte med ratatouille
- Stegt andebryst med kål, nødder og tørret frugt
- Pommes Anna
- portvin/rødvinsauce
- Ostebræt med kompot, knækbrød og oliven
- Gateu marcel
- Hvid chokolademousse med granatæble

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 rødbedepuré og saute af svampe og skalotteløg. Hertil rødvinssauce og små petit kartofler med hakket persille, hakket skalotteløg og smørtern.

### Crepes Suzette

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

DKK 419



## Sammensæt din egen menu priser fra DKK 419

### Forretter

#### Kammuslinger

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

#### Skinke

Lufttørret skinke med hjemmelavet pesto og ristet pinjekerner. Hertil dehydreret tomat og parmesan. Toppet med feldsalat

#### Koldrøget laks

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

#### Skærising

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

#### Crème Palestine

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

#### Røget perlehønebryst

Perlehøne, rødvinfumé, sprød rug og soltørrede tomater. Hertil mizunasalat og ristede græskarkerner. Toppet med frisk kørvel.





## 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

- 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.

### Chokoladekage

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

### Crepes Suzette

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

### Islagkage

Portions formet islagkage med  
jordbær og chokolade.  
Hertil pisket fløde.



## 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](mailto:restaurant@skallerup.dk)  
Telefon: +45 9924 8385

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

## Afbestilling:

Der betales et depositum på DKK 3.500 ved booking af lokale.

Arrangementet kan afbestilles ind til 4 uger før afholdelse, mod depositums gebyret på DKK 3.500. Sker afbestillingen efter de 4 uger indtil 48 timer før arrangementets start betales 50% af det fulde beløb. Fra 48 timer før arrangements start betales 100% af beløbet.

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](http://www.skallerup.dk)

Nordre Klitvej 21 • DK - 9800 Hjørring • Tlf. +45 9924 8400 • [skallerup.dk](http://skallerup.dk)

