

# Selskabsmenu



SEASIDE RESORT  
SEASIDE RESORT

Skallerup

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

#skalleruptid





# 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.

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
- 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 knækbrød
- Amerikanske pandekager m/ orangesirup.
- Rugbrød og lyst brød
- Rullet smør
- Friskskåret frugt
- Nutella
- Smoothies
- Kaffe/the
- Juice ad libitum

DKK 329



# 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
- Rugbrød, lyst brød og rullet smør
- Flødekartofler
- Mørbradbøf af gris med champignon a la creme
- Kalveculotte med grøntsagssauté
- 2 blandede salater
- Osteanretning med bærkompot
- Mazarinkage med appelsincreme

**DKK 409**

## Moderne

- Varmrøget laks med rygeostcreme
- Tempereret kuller vendt i dildcreme
- Røget kyllingebryst med balsamico og rugknas
- Hjemmebagt brød og rullet smør
- Urtebagt hvid fisk
- Langtidsstegt kalvefilet med ristede svampe
- Asiatisk marineret grisekam
- Pommes rissolées
- 2 blandede salater
- Rødvinsauce
- 3 slags oste med tilbehør
- Brownie med skovbærcreme

**DKK 439**

## Avanceret

- Store rejer stegt i hvidløg og urter med aioli
- Brændt laks med chilimayo, syltet ananas og toast melba
- Sprød gris med grov sennep, serveret med syltede rødløg
- Hjemmebagt brød og rullet smør
- Blomkålscouscous med olivenolie og græskarkerner
- Kalvemørbrad med kalvereduktion og julienne urter
- Lammeculotte med ratatouille
- Stegt andebryst med kål, nødder og tørret frugt
- Pommes Anna
- portvin/rødvinsauce
- Melonsalat med ruccola
- Ostebræt med kompot, knækbrød og oliven
- Gateau 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 439



# Sammensæt din egen menu priser fra DKK 439

## Forretter

### Kammuslinger

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

### Kæmpe rejer

Marineret kæmperejer med urter, chili og hvidløg. Hertil sprød salat og tomat. Toppet med friske krydderurter.

### 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

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

### Røget Grisemørbrad

Røget Grisemørbrad med røget kartofler, purløgs mayo, syltede rødløg og sprød rug. Hjemmebagt brød og smør



## 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.

## Isdessert

3 slags is parfait. Jordbær, vanilje  
og chokolade. Hertil sprød flage og  
frisk frugt.



# 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 99**

## 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 99**

## Hotdogs

Røde og stegte pølser.

Hertil alt hvad der hører sig til.

**DKK 99**

# Drikkevarer

Selskabs bobler pr. flaske DKK 329

Selskabs bobler (u. alk. pr. flaske) DKK 299

Selskabs hvidvin pr. flaske DKK 329

Selskabs rødvin pr. flaske DKK 329

Flaske øl classic/pilsner DKK 40

Flaske sodavand DKK 35

Cognac DKK 65

Likør DKK 40

Kaffe/the DKK 39

Småkager DKK 39



# 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)

