



Vi takker for henvendelsen og fremsender hermed vores menukort.

Vi håber, at De vil finde inspiration til Deres menu.

Har I specielle ønsker til menuen, høre vi gerne om dette,
og håber vi kan løse dem til Deres tilfredshed.
Svanelunden er også leveringsdygtig i mad ud af huset

God mad kræver god vin, og vi har et stort udvalg i vine.

Vi sætter en ære i at afholde et fuldendt arrangement for Dem.

Med venlig hilsen

Restauratør

Uffe Nielsen

Telefon 9891 0077 eller 2341 1229
E-mail: info@restaurant-svanelunden.dk
Se også www.restaurant-svanelunden.dk



Reservation og generel information

- 2 uger – 5 mdr. før Deres fest er De velkommen til at aftale et møde og komme i Svanelunden til en samtale med restauratør Uffe Nielsen for at få alle detaljer omkring Deres fest på plads – såsom duge og ikke mindst vine samt menu og garniture, hvor vi tager udgangspunkt i sæsonen.
- Antal - De anførte priser er baseret på minimum 25 couverter for buffet og 15 couverter for menuer samt enkelt retter, og det er en forudsætning, at samme menu serveres for alle deltagere samt at menuen er forudbestilt. Til diabetiker, og vegetarer serveres dog altid en egnet specialmenu. Skal dog være bestilt 8 dage før festen afholdes. Børn under 10 år betaler halv pris.
- Couvertantal - Værtsparret hæfter for det ved menuaftalen bestilte antal couverter. Dog kan der afbestilles 1- 4 Couverter per telefon eller mail senest 2 dage før festen afholdes – ellers afregnes der for det bestilte antal couverter.
- Tidsplan ved aftenarrangementer – Vi anbefaler velkomst kl. 17 og 17/30, og at De ikke går til bords senere end kl. 18,00 af hensyn til aftenens forløb, da der erfaringsmæssigt kan være en del indslag.
- Betaling netto kontant, hvis andet ikke er aftalt. Vi modtager Dankort.

Borddekoration og bordplan

- I festarrangementet er inkluderet Blomster – stofduge, og stofservietter i mange flotte valgfri farver samt flotte hvide eller cremefarvede levende lys. Har man specielle ønsker til blomster, kan dette aftales mod en eventuel merpris som tillægges på fakturaen.
- Vi dækker op med lige netop den bordopstilling De ønsker dog med forbehold til lokalerne størrelse. Vi anbefaler, at De udarbejder bordplan og bordkort. Vi vil gerne omdele bordkortene for Dem og ophænge bordplanen et strategisk godt sted. Vi beder Dem venligst aflevere bordkort og bordplan senest 2 dage før arrangementet, og om at lægge bordkortene i rækkefølge i forhold til bordplanen.
- På en kopi bordplan er det venligt af jer, at skrive hvor børn skal sidde.

Under festen

- Betjening – I Svanelunden har vi voksne, opmærksomme, nærværende og velsoignerede tjenere til at betjene vore gæster.
- Bryllupskage og småkager til kaffen må medbringes
- Ris – Vi frabeder os, at der bliver kastet med ris inden døre.
- Skader – Er der, i forbindelse med selskaber, øvet hærværk eller fremkommet skader på inventar, hæfter værtsparret for dette.
- Gaver – Opbevaring af gaver og andre værdigenstande i festlokale og gaderobe er på eget ansvar.
- Festens varighed - De er velkommen til at feste lige så lang tid, som De måtte ønske. Vi fakturerer dog efter 8 timer regnet fra ankomst 3000,00 kr. pr. påbegyndt time. Vi gør opmærksom på, at af hensyn til vores bevilling lukker restauranten kl. 02.00



Forretter

Nr. 1

”Nordjylland Special” en spændende tallerken bestående af: røget skinke fra Skagen, røget dyrekølle fra Rævhede, syltede hyben fra Bondegårdshyben i Jerslev og persillepesto med persille fra egen baghave anrettet på sprød salat med perlespelt fra Bageriet Aurion. Hertil serveres vores lune hjemmebagte brød og koldt smør med sydesalt fra Læsø.

Pr. kuvert kr. 75,-

Nr. 2

Varmrøget peberlaks på sprøde urter, serveret med rejer, dild-lime dressing. Hertil serveres vores lune hjemmebagte brød og koldt Læsø-smør.

Pr. kuvert kr. 55,-

Nr. 3

Hvidvinsdampet palmemarv med tigerrejer stegt i hvidløg og persille, top af bacon og rødøgsschutney, serveret med hollandaise sauce. Hertil serveres vores lune hjemmebagte brød og koldt Læsø-smør

Pr. kuvert kr. 75,-

Nr. 4

”Lad forretten gå i fisk” -

Laks på 3 måder - lakseroulade dampet i tang anrettet på sprøde urter, laks bagt på kartoffel og gratineret med kokkens egen italiensk tomat creme, og varm røget peberlaks garneret medcognac-marineret stenbider- rogn. Hertil serveres vores lune hjemmebagte brød og koldt smør med sydesalt fra Læsø.

Pr. kuvert 80,- kr.

Nr. 5

”Som vor mor lavede det ” -

Butterdejsskal med høns i asparges

Pr. kuvert 50,- kr.



Nr. 6

Pestobagt jomfruhummer, røget torske-salat, kammusling på rødølgs-saute gratineret med safrancreme, ristet havtaske på blomkålspure

Pr. Kurvert 80,- kr.

Nr. 7

Koldrøget laks, hvidvinsdampet ising, ristet jomfruhummer, røget konge-krabbe, hertil lun flødestuvet spinat.

Pr. Kuvert 80, - kr.

Nr. 8

Vol-au-vent med fyld af hønsesalat, champion og asparges, anrettet på knækket rug

Pr. Kuvert 75, - kr.



Hovedretter

Nr. 1

Gammeldavs oksesteg

med rødvinsauce, glaserede perleløg og gulerødder, smørdampet broccoli med, ribsgele, aiser.

Pr. kuvert kr. 120,-

Nr. 2

"Obelix'es livret"

Helstegt vildsvinekølle

stegt med rosmarin og enebær, vildtsauce, dagens kartoffel, æbler glaseret i rødvin og honning, babymajs med bacon, årstidens grøntsager og tyttebær.

Pr. kuvert kr. 175,-

Nr. 3

Helstegt kalvefilet

med madagaskerpebersauce, saute af broccoli, minimajs, champignon og rød peber, råstegte kartofler med basilikum og salat med årstidens bedste råvarer.

Pr. kuvert kr. 175,-

Nr.4

Sprængt svinekam

honningglaseret og serveret med årstidens smørdampede grøntsager, dagens kartoffel og krydderurtesauce.

Pr. kuvert kr. 120,-

Nr. 5

Kalv stegt som vildt

serveret med årstidens grøntsager, waldorfsalat i kartoffelfuglereeder, halve æbler med gele, hvide kartofler og go' sovs.

Pr. kuvert kr. 130,-



Nr. 6

Kalvemørbrad

serveret med dagens kartoffel, ristede svampe, smørdampede asparges, grill-tomat og rødvinssauce

Pr. Kuvert 195,-

Nr. 7

Indbagt kronryrsfile med honningristede kastanier, minimajs i svøb af Skagen-skinke, Rhiesling-estragon-sauce, svampe i filo-dej, dagens kartoffel

Pr. Kuvert 215,-

Nr. 8

Dådyr, rosmarin-stegt, serveret med waldorff-salat, råsyltede brombær, saute af rodfrugter, blomkålscreme i filo-dej, glaserede druer og valnødder.

Pr. Kuvert 195,-



Desserter

Nr. 1

Hjemmelavet isbombe pyntet med flødeskum og frugt.

Der er 2 slags is i bomben, mange variationsmuligheder, kom med egne ideer eller lad os inspirere dig -*hvad du ønsker skal du få*

Pris pr. kuvert 55,- kr.

Nr. 2

Hvid chokoladetærte smagt til med Sambuca og serveret med chilisyltede kumquats.

Pris pr. kuvert 55,- kr.

Nr.3

Orangechokolade-trøffelkage med flødeskum og frisk frugt

Pris pr. kuvert 64,- kr.

Nr. 4

Halv ananas med frisk frugtsalat hertil serveres rørt is

Pris pr. kuvert 75,- kr.

Nr.5

Nougatfromage med flødeskum og frugtsalat

Pris pr. kuvert 75,- kr.

Nr. 6

Nøddekurv med is, hertil marinerede frugter

Pris pr. kuvert 80,- kr.

Nr. 7

”Chokolade trio”

Hvid chokolademousse tilsmagt med Sambuca, mørk chokoladecreme i nøddeskal og orangechokoladesandwich

Pris pr. kuvert 79,- kr.



Nr. 8

Rubinsteinkage med makronbund og vandbakkelse dyppet i chokolade, serveret med hindbærsauce

Pr. kuvert 75,- kr.



Natmad

s

Nr.1

Gammeldags biksemad med spejlæg, syltede rødbeder og rugbrød

Pris pr. kuvert 49,- kr.

Nr.2

Grønsagstærter med salat

Pris pr. kuvert 59,- kr.

Nr. 3

Hot dogs med div. Tilbehør

Pris pr. kuvert 55,- kr.

Nr.4

Fiskefrikadeller med rugbrød og remulade

Pris pr. kuvert 49,- kr.

Nr.5

Indisk karrysuppe med hønsekød

Pris pr. person 55,- kr.

Nr.6

Fransk løgsuppe med gratineret ostebrød

Pris pr. kuvert 55,- kr.

Nr.7

"Kokkens speciale" - cremesuppe –

Pris pr. kuvert 55,- kr.

Nr.8

Mini pølsebord bestående af 3 slags pølse, 2 slags ost serveret med div. tilbehør og hjemmebagt brød,

Pris pr. kuvert 75,- kr.



Nr.9

"Skidne æg" med hjemmebagt rugbrød

Pris pr. Kuvert 49,- kr.

Nr.10

Pizzastykker med salat

Pris pr. Kuvert 49,- kr.

Nr.11

Æggekage med salte flæsk og purløg

Pris pr. Kuvert 75,- kr.

Nr.12

Frikadeller med 2 slags kartoffelsalat

Pris pr. kuvert 75,- kr.



Bryllupsmenu

Velkomstdrik:

Mousserende vin, hertil serveres hjemmelavede appetizers.

Hvis vejret tillader det, serveres velkomstdrikken på terrassen med smuk udsigt over søen - og den mousserende vin bliver selvfølgelig festligt åbnet med sabel.

Forret:

Fisketallerken Ocenari

bestående af laksetatar på perlespelt salat, hvidvins dampet palmemarv på spinat med ristede tigerrejer og tomat fyldt med krabbesalat.

Her til serveres hollandaisesauce og lunt hjemmebagt brød til forretten.

Mellemret:

Kammusling på kartoffelbund gratineret med tomatcreme og basilikum.

Hovedret:

Helstegt oksemørbrad med rødvinsauce, ristede små kartofler fra Vildmosen med grøn top, smørdampede asparges, ristede champignon og rødløgs chutney.

Dessert:

En symfoni af chokolade -

hvid, lys og mørk chokolade serveret med frugtsalat afstemt af sæsonen.

Kaffe

med hjemmebagte kranskegetoppe

Natmad:

Grønsagstærter med salat og hjemmebagt brød.

Pris pr. kuvert. 450,- kr.

inkl. kaffe og velkomstdrik



Samlet tilbud på ” Den klassiske menu”

Forret:

Skal med høns i asparges

eller

Indbagt laks på smørdampet spinat og flødestuvning med skaldyr

Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt, serveret med saute af urter, kaftoffelfuglerede med fyld af waldorfsalat, halve æbler med gele og fløde vildt sauce.

eller

Honningglaseret sprængt svinekam med årstidens smørdampede grønsager, dagens kartoffel og krydderurtesauce

Dessert:

Hjemmegjort isbombe med kappe af vanille is og fyldt med chokolade is, makroner udblødt i mørk rom, serveret med hindbærsauce.

Vores hjemmebakte kransekage serveres til kaffen

Natmad:

Karrysuppe med hønsekød, hertil hjemmebagt brød.

Pris pr. kuvert *eksklusiv* drikkevarer og kaffe 299, - kr.



Buffet

Nordisk buffe

Køkkenchefens drøm af en fiskestuvning med fisk fra nordsøen -serveret fra stor paellapande og rosmarin stegt lammekølle, sprængt svinekam stegt i honning og timian, røget dyrekølle med syltede hyben, ristede Vildmose kartofler, stegte kål, braiseret rodfrugter, spinat tærte, råsyltede brombær, svampesauce, hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert 225,- kr.

(min. 25 personer)

Svanelundens buffe

Kæmpe nordjysk fiskeanretning med diverse tilbehør (anretningen varierer efter sæsonen) og helstegt øl marineret kalvefilet, kylling – pasta pande med tomat og urter serveret fra stor paellapande, timian stegte lammekroner, sauce, kartoffel urte -gratin, mango – tomat salat, kartoffelduet gratinere med parmesan, broccolisalat med bacon og solsikkefrø, gulerødder i græskarkerne olie, ostefad med orangesyltede valnødder samt lidt til den søde tand og frisk frugt, hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert 295,- kr.

(min. 25 kuverter)

Sydlandsk buffe

Sesam-ristet fisk serveret med hjemmelavet mango chutney, gris på spyd, lasagne med tomat flødesauce, kalve medaljoner med top af salvie, skinke og ost, Serano skinke med pesto, græske kartofler, italienske marineret urter, thazaiki, tomatsalat med mozzarella, skinke – oste tærte, italiensk brød

Pris pr. kuvert 240,- kr.

(min. 25 kuverter)

Mormors buffe

Lun fiskefilet, frikadeller med kartoffelsalat, lun ribbenssteg med rødkål, tarteletter med høns i asparge, kogt torsk med cremefraise-dressing og rejer, biksemad med spejlæg, grøntsagstærte, salat med ”mormor-dressing”, hjemmebagt brød, ostanretning, lun æblekage

Pris Pr. Kuvert 250, - kr.

(min. 25 kuverter)



Luksus Brunch'en

Røget laks med purløgscreme
Parmaskinke med melon
Udvalg af italienske pølser
Skrammel-æg med bacon
Små ristede pølser
To slags oste
Frugtsalat med syrlig græsk yoghurt og akaciehonning
Marmelader
Pandekager med sirup
Små croaissantter
To slags hjemmebagt brød
Frisk juice, kaffe og the
Pris pr. kuvert 250, - kr.



Drikkevarer

Vi har et større udvalg i vine, forhør nærmere.

Vi vejleder gerne om valg af vine, som passer til menu.

Huset vin, rød og hvid
(flere forskellige i udvalg)

Pr. flaske 185,- kr.

Sodavand

20,- kr.

Øl, flaske

25,- kr.

Fadøl stor

40,- kr.

Fadøl lille

25,- kr.

Husets mousserende velkomst vin

Pris pr. glas 35,- kr.

Husets Champagne

Pris pr. glas 70,- kr.

Husets hvidvin velkomst

Pris pr. glas 35,- kr.

Husets dessertvin

Pris pr. glas 35,- kr.

Husets luksus dessertvin

Pris pr. glas 45,- kr.



Spiritus 2 cl.

30,- kr.

Cognac/ Likør 2 cl.

30,- kr.

Cognac luksus 2 cl.

45,- kr.

Irish coffe

45,- kr.

Smirnoff Ice og Sommerbyes

30,- kr.



Kaffebord

Kaffe/te ad libitum

25,- kr.

Småkager

12,- kr.

Hjemmebagt kringle

25,- kr.

Gammeldags lagkage med flødeskum og glasur

30,- kr.

1/1 bolle med smør

15,- kr.

½ bolle med pålæg

10,- kr.

Kaffesnitter m/ forskelligt pålæg pr. stk.

15,- kr.

Uspecificeret smørrebrød

25,- kr.

Lun Gammeldaws æblekage med flødeskum

30,- kr.

Fyldt luksusokolade

12,- kr.



Vi håber, at De har fundet inspiration i de forskellige menuer, og vi er altid parate til at tilpasse menuen, så den svarer præcis til Deres ønsker.

Vi imødekommer gerne alle ønsker – dog med denne enkelte undtagelse..... ☺

