

SELSKABS-MENUKORT

Den enestående fest er den, I selv skaber. Vi har et par gode forslag til en festlig aften - men der er også rig mulighed for at sammensætte aftenen helt i jeres egen stil.

Priserne er inkl. separate lokaler, festbordsopdækning, blomsterdekorationer og duge efter eget valg

Comwell Middelfart byder velkommen til en fest i smukke og lyse omgivelser.

FESTFORSLAG 1

VELKOMSTDRINK

Mont Michell, Cava, brut

MENU

Lime marinerede laks anrettet på spæde salater.

Hvidløgs stegt oksefilet med kartoffeltærte, basilikum sauce
Samt ovnbagte grønsager.

Hjemmelavet islagkage med chokolade sejl
Samt frugt og puree

VINE AD LIBITUM

Candela, chardonnay
Mendoza, Argentina
Candela, Malbec
Mendoza, Argentina

Ruby Port,
Ramos Pinto

KAFFE

Kaffe/te

Kr.695,- pr. couvert

FESTFORSLAG 2

VELKOMSTDRINK

Crémant d' Bourgogne,
Albert Sounit

MENU

Spinat dolme med fyld af torvets fisk og skaldyr
Anrettet i fiskebouillon

Dagens mund frsker

Enebær stegt dyrekølle med en kraftig balsamicosky
Garneret med sæsonens friske garniture

Trilogi af chokolade med jordbærkaviar.

VINE AD LIBITUM

Pinot Grigio Garganega,
Lenotti, Italien
Everton,
Brown Brothers, Australien

Banyuls Cirena,
Domaine Madeloc, Frankrig

KAFFE

Kaffe/te

Kr.800,- pr. couvert

FESTARRANGEMENT

EFTERMIDDAGSKAFFE

Eftermiddagskaffe og kage kl. 15.00

VELKOMSTDRINK

Mousserende vin med ferskenlikør

MENU

Råmarineret hellefisk med urte frit og limecreme

Rosastegt kalvefilet på sauté af svampe og marinerede
rødløg. rødløg samt mild pebersauce

Hjemmelavet islagkage med frugt og purè

VINE AD LIBITUM

Sauvignon Blanc, Bidoli, Italien
Duas Quintas, Ramos Pinto,
Muscat, Late Harvest, Brown Brothers

KAFFE

Kaffe/te med petits fours

OVERNATNING

I dobbeltværelse og stor morgenbuffet

Kr. 1.250,- pr. person

Tillæg for enkeltværelse kr. 250,00 pr. værelse pr. nat

5
0
6

Prisen er gældende for 2008

MENUKORT

FORRETTER

Råmarineret laks med mango og fennikelcreme	kr.	85,-
Trilogi af fisk og skaldyr i filodej på leje af basilikum creme	kr.	95,-
Lammterriner på saute af æbler og pærer	kr.	78,-
Røget kalvemørbrad med pigmentpuré og sellerifrit	kr.	85,-
Sprængt due med grønsags pickles	kr.	85,-
Råmarineret havtaske på ovnbagt tomat	kr.	85,-

SUPPER

Fiskeconsommé med safranurter og kartoffel	Kr.	78,-
Kraftig hummerbisque med kammusling	Kr.	78,-
Indbagt urtecreme med dagens fisk	Kr.	78,-
Vildtconsommé med ristet foie gras	Kr.	110,-

STEGERETTER

Dolme af årstidens fisk anrettet på en citron sky	kr.	185,-
Bornholmsk unghane serveret med langtidsbagte grønsager	Kr.	175,-
Kalvetournedos med svampepanade	kr.	195,-
Indbagt svinemørbrad af antionios anrettet på mild sennepscreme	Kr.	185,-
Hvidløgstegt oksefilet med rødvinsglaserede svampe	kr.	185,-
Duet af sæsonens vildt		Dagspris

MENUKORT

OSTE OG DESSERTER

Chokoladeterrine med sabayonne sauce og frugtkompot	kr.	82,-
Is-charlotte med kaffe og chokolade	kr.	82,-
Nougatkage med ahornsirup, valnødder og ananas	Kr.	85,-
Champangesuppe med ingefær og honning samt melon og bær		95,-
Desserttallerken med stort udvalg til den søde tand	kr.	110,-
Passionsfrugtmousse med kokos og appelsin	kr.	82,-
Lun hyldebærpocheret pære med nougatfyld serveret med vanilje parfait	kr.	82,-
Ostetallerken med udvalg af danske eller udenlandske oste	Kr.	75,-
Danske gårdoste med smørristet rugbrød.	Kr.	75,-

NATMAD

Fransk løgsuppe med ostebrød	kr.	65,-
Carrysuppe med ris og kylling	kr.	65,-
Aspargessuppe med kødboller og brød	kr.	65,-
Mexicansk lasagne med salsa	kr.	72,-
Sydlandsk pølse- og ostebuffet med hjemmebagt brød	kr.	82,-
Croissant med fyld af hønse- og skinkesalat	Kr.	65,-
Røde hotdogs med det hele	kr.	55,-
Fynsk æggekage med flæsk, tomat og purløg	kr.	82,-
Frikadeller med kartoffelsalat samt sennep og rødbeder	Kr.	69,-

MENUKORT

SNACKS OG ANDET

Saltsnacks, pr. couvert	kr.	22,-
Grøntsagssnacks, pr. couvert	kr.	32,-
Petits fours, pr. stk.	kr.	25,-
Småkager, pr. couvert	kr.	18,-
Kransekage, pr. couvert	kr.	25,-
Bryllupskage, pr. couvert	kr.	55,-
Menukort, pr. stk.		Gratis

DRIKKEVARER (i forbindelse med Helaftensarrangement)

Øl, pr. stk.	kr.	33,-
Bl. vand, pr. stk.	kr.	27,-
Kaffe/te, pr. couvert	kr.	26,-
Alm. spiritus, pr. 2 cl.	kr.	30,-
Frapin Cognac, VS, Grand Champagne, pr. 2 cl.	kr.	40,-
Fri bar i 1 time med øl, vin og bl.vand, pr. couvert	kr.	50,-
Fri bar i 1 time med øl, vin, bl.vand og spiritus, pr. couvert	kr.	75,-

OVERNATNING

Slut festen næste morgen!

Ingen behøver at køre hjem, og festen bliver bare endnu bedre, når alle mødes til den store morgenbuffet næste morgen.

Pris pr. person for overnatning i dobbeltværelse inkl. stor morgenbuffet, pr. nat (gælder fredage, lørdage og søndage).	kr.	450,-
---	-----	-------

Tillæg for enkeltværelse, pr. nat	kr.	250,-
-----------------------------------	-----	-------

Alle priser er inkl. 25% moms.
Der tages forbehold for evt. ændringer.

VINKORT

VELKOMSTDRINK

	<u>Pr. couvert</u>
Mont Michel, Cava, brut	kr. 50.-
Crémant d' Bourgogne, brut	kr. 50.-
Champagne Louis Roederer, brut	kr. 90.-
Kirr	kr. 50.-
Kirr Royal	kr. 50.-
Peach 'n' Bubbels	kr. 50.-
Porte White	kr. 50.-
Champagne tårn (med Cremant)	kr. 75.-

VINMENUER (AD LIBITUM)

1. Argentina

Candela, Chardonnay, Mendoza, Argentina	
Candela, Malbec, Mendoza, Argentina	
Dessertvin	kr. 225.-

2. Chile

Sauvignon Blanc, Coleccion Privada, Vina Casablanca	
Cabernet Sauvignon Reservado, Me Gusta	
Dessertvin	kr. 250.-

3. Frankrig

Signature, Kuentz-Bas, Alsace	
Côtes du Rhône, Les Cranilles, Vins de Vienne	
Dessertvin	kr. 275.-

4. Italien

Pinot Grigio Garganega, Cantine Lenotti	
Costa Preare, Ripasso, Valpolicella DOC	
Dessertvin	kr. 290.-

5. Australien

White Everton, Brown Brothers	
Faith Shiraz, St. Hallentt	
Dessertvin	kr. 300.-

6. Sydafrika

Chardonnay Barrel Fermented, Simonsig Wine Estate	
Redhill Pinotage, Simonsig Wine Estate	
Dessertvin	kr. 325.-

Af dessert vine kan der frit vælges mellem:

Muscat late harvested, BB, Australien
Moscato d`Asti, La Caliera, Italien
Brachetto D`Acqui, Grimaldi
Ruby Port, Ramos Pinto
Tawny Port, Ramos Pinto

Dette er et udpluk af vores vinkort, hvorfra der naturligvis også kan vælges. Der serveres isvand til alle vinmenuer.