



## Dîner transportable

Restaurant Den Gyldne Hane • Vestre Havnevej 34 • 4583 Sjællands Odde •  
Telefon 59321800 • mail@dengyldnehane.dk

Kolde anretninger og receptioner

### Koldt bord I

Alt godt fra havet  
(minimum 8 couverter)

Fiskesuppe med et spændende udvalg af fiskekød og urter  
Røget ål med røræg  
Gravad laks med sennepsdressing  
Røget laks & hellefisk med asparges  
Krebsehalesalat  
Rejer med mayonnaise  
Varm pandestegt fiskefilet med remoulade  
Dagens fiskeret med sauce  
Brieost med diverse frisk frugt & kiks

**kr. 350,-**

### Koldt bord II

(minimum 10 couverter)

2 slags sild & carriesalat  
Røget ål med røræg  
Kold fisk med rejer og asparges  
Varm fiskefilet med remoulade  
Varm mørbrad à la crème med bacon  
Kold håndskåret roastbeuf med kold kartoffelsalat  
Osteanretning med kiks & frugt  
Frugtsalat

Pr. couvert **kr. 185,-**

### Lækker Fadanretning:

(minimum 4 couverter)

1 x sild med carriesalat og ½ æg  
Røget laks med asparges  
Mørbradbøf med bløde løg og surt  
Ribbenssteg med rødkål og surt  
Brie ost med frugt

Pr. couvert **kr. 135,-**

### Damefrokost:

Buffet (minimum 10 couverter)

Caviarrand med rejesalat

Røget laks med æggecrème & asparges  
 Røget ål med røræg  
 Hønsesalat  
 Kalvemedallioner med champignon à la crème,  
 bacon & blandet salat  
 Brieost med radiser  
 og  
 Tærte med frisk frugt & crème fraîche

Pr. couvert **kr. 250,-**

### Herrefrokost:

Buffet (minimum 25 kuverter)

Kold fiskeanretning med rejer,  
 asparges & sauce verte  
 Gravad laks med rævesauce  
 Krabbesalatrand

### Varmt

Glasseret skinke med stuvet spinat  
 Lun tyndstegsfilet med flødekartofler - tomatsalat og blandet pastasalt  
 Helstegt andebryst og lår med orangesauce og rødkålsalat  
 Diverse desserter & frisk frugtsalat  
 minimum 8 slags desserter

Pr. couvert **kr. 325,-**

### Varme / kolde retter (minimum 12 couverter)

#### Forretter

Rejecocktail med dressing & flûtes, anrettet i glas **kr. 60,-**  
 Ferskrøget laks med asparges, stuvet spinat og flûtes **kr. 80,-**  
 Tarteletter med høns / asparges,  
 3 stk pr. couvert **kr. 45,-**  
 Kold/varm laksefarseret rødtungefiletter med urter og sauce verte **kr. 80,-**  
 Kold dampet laks, torsk med krabbesalat, flûte, sauce verte **kr. 80,-**  
 Rødtungemousse med krebshealer, salat, thousand island sauce, flûte  
 (kan serveres som lun ret med fiskeflødesauce) **kr. 80,-**  
 1 stk. med gravad laks eller røget laks - eller røget hellefisk **kr. 70,-**

#### Hovedretter

1a Helstegt oksefilet med garniture efter ønske  
**kr. 165,-**  
 1b Helstegt oksemørbrad med garniture efter ønske  
**kr. 195,-**  
 Gammeldags oksesteg af tykstegsfilet eller kalv med gemyse og flødesauce **kr. 135,-**  
 Hjorteryg med waldorfsalat, ½ æbler med gelé, surt, vildtsauce - dagspris  
 Farseret kalkun med ristede små kartofler, gemyse, portvinssauce **kr. 110,-**  
 Lammekølle med stegte urter, persillekartofler, rabarberkompot, surt, timiansauce **kr. 150,-**  
 Dyrekølle med svampesauce, dagens kartoffel, surt/sødt, franske ærter - **kr. 150,-**  
 Kalvefilet med krølfedt, smørstegte små kartofler, baconbønner,  
 glaserede løg, champignon, flødesauce **kr. 165,-**  
 Sprængt and med sursød sauce - dagens urter og kartoffel **kr. 135,-**

#### Desserter

Husets dessertbord med kager, fromage, frugtsalat m.m. (minimum 15 couverter) **kr. 125,-**  
 Nøddekage med pistacieis **kr. 55,-**  
 Vanillefløderand med frisk frugtsalat eller ananas, citron, fersken, rom **kr. 50,-**  
 ½ melon med friske jordbær og råcreme **kr. 55,-**  
 Vanilleisrand med tre slags sorbetis pyntet med frugt, vafler m.m. **kr. 55,-**  
 Chokolademousse med flødeskum **kr. 58,-**  
 Rubinsteinkage med fyldte walesboller og sprød nougat **kr. 65,-**

Har De helt specielle ønsker, drøfter vi gerne en menu og pris uden forbindende

send mail - eller ring til Bruno Lund på telefon 234 234 99

Hvis De ønsker det, kan kok stilles til rådighed.  
Pris efter aftale

Alle priser er DKK inkl. moms og gældende fra 01. februar 2012  
Der tages forbehold for trykfejl.