

# MAD & DRIKKE



Vejen Idrætscenter

# 4 RETTERS MENU

## FORRETTER

- Tapas tallerken med specialiteter fra slagter Norlyk i Grindsted
- Tatar af fersk og røget laks med double fraiche, rødløg, kapers og sprødt
- Lufttørret skinke med urtesalsa, rucola og parmesan
- Røget andebryst med svampemayonnaise og syltede bøgehatte

## HOVEDRETTER

- Ungkvægmørbrad stegt med urter dertil trøffelstykker
- Langtidsbraiseret svinekæber i glace, serveres med bagte tomater
- Farseret krondyrfilet med bacon, svampe og brombærsaauce
- Oksehøjreb med bagte løg og pebersauce (tillæg kr. 40,00 pr. person)

Alle hovedretter serveres med årstidens kartofler og grøntsager.

## OSTE

- Danske Unika oste med sødt og salt
- Gorgonzola med hakkede løg, smørristede rugbrød og rå æggeblomme

## DESSERTER

- Gâteau Marcel med æblesorbet og timian karamel
- Valnød og marcipan tærte med vanilje is, coulis og mynte
- Ricotta med chokolade og pandekage med jordbærsorbet
- Citrontærte med marengs, sødet frugter og kokos

<b>1 ret</b>	<b>kr. 229,00</b>
<b>2 retter</b>	<b>kr. 289,00</b>
<b>3 retter</b>	<b>kr. 339,00</b>
<b>4 retter</b>	<b>kr. 379,00</b>

Bestilling min. 10 personer

# - OG NATMAD

## NATMAD

- Høsekødsuppe med kødboller dertil groft brød
- Frikadeller og lun leverpostej med kartoffelsalat dertil groft brød
- Hotdogs med stegte og kogte pølser
- Æggekage med bacon, purløg, tomat, rødbede og rugbrød
- Klassisk dansk pølsebord med rugbrød og lune krydderboller
- Fransk løgsuppe med ostebrød
- Byg selv ribbenstegssandwich med remoulade, agurkesalat og rødkål

**1 ret kr. 79,00**

## HELAFTENSARRANGEMENT

- Velkomstdrink - hvidvin med hyldeblomst
- 3 retters menu eller buffet nr. 1
- Husets vine, øl og sodavand ad libitum i 7 timer
- 1 glas dessertvin
- Kaffe/the og småkager
- Natmad

**Pris pr. person kr. 599,00**

Bestilling min. 25 personer

# TAPAS

Mortadella med trøffelmayonnaise .....	kr. 20,00
Røget landskinke med urteæggestand .....	kr. 20,00
Chorizo med bagte cherrytomater .....	kr. 20,00
Fennikelsalami med ærtepuré .....	kr. 20,00
Andepaté med tyttebær .....	kr. 25,00
Serranoskinke med aioli og grissini.....	kr. 25,00
Ølpølse med tapenade .....	kr. 25,00
Marinerede rejer .....	kr. 25,00
Røget dyrekølle med solbærcreme .....	kr. 25,00
Dansk bresaola med artiskokcreme .....	kr. 25,00
Røget laks med saltet agurk.....	kr. 25,00
Hedeskinke med syltede løg .....	kr. 25,00
Vitello Tonnato med tunsauce og kapers .....	kr. 30,00
Varmrøget laks med radise og rygeost.....	kr. 30,00
Grilleret okseinderlår med rucola og parmesan .....	kr. 30,00
Tuntatar med fennikel, kapers og persille.....	kr. 30,00
1 slags ost med sødt og salt .....	kr. 20,00
2 slags ost med sødt og salt .....	kr. 25,00
3 slags ost med sødt og salt .....	kr. 30,00
Creme Brûlée.....	kr. 20,00
Panna Cotta med solbær .....	kr. 20,00
Chokoladebrownie med bær.....	kr. 25,00
Valnøddetærte med melon .....	kr. 25,00
Tiramisu .....	kr. 25,00
Sarah Bernhardt kage .....	kr. 30,00

Til de valgte emner vil der være pesto, tapenade, brød og smør

Bestilling min. 25 personer

# KLASSISK MENU

## FORRETTER

- Tarteletter med høns i asparges
- Rejecocktail med rejer, asparges og pikant dressing
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Aspargessuppe

## HOVEDRETTER

- Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær og waldorfsalat
- Helstegs svinekam med rødkål og skysauce
- Gammeldags oksehøjreb med glaserede løg og skysauce
- (tillæg kr. 40,00 pr. person)
- Indbagt svinemørbrad med champignon a la creme

Alle hovedretter serveres med hvide kartofler og tilbehør efter menu valg.

## DESSERTER

- Citronfromage med flødeskum
- Pære Belle Helene med vaniljeis og chokolade sauce
- Gammeldags æblekage med makroner
- Pandekager med is

**1 ret**                      **kr. 199,00**

**2 retter**                    **kr. 249,00**

**3 retter**                    **kr. 289,00**

Bestilling min. 10 personer

# BUFFET NR. 1

## FORRETTER

Carpaccio med rucola, pesto og parmesan  
Hønseterrin med serrano skinke, persille og trøffelmayonnaise  
Dildsyltet laks med bagt cherrytomat og urtecreme  
Rejer i sweet chili og agurk

## HOVEDRETTER

Farseret unghanebryst med basilikum  
Dansk ungvæg  
Små kartofler bagt med rodfrugter og hvidløg  
Hvide kartofler vendt i smør og persille  
Urtecremesauce og rødvinssauce  
Grøntsager og 3 blandede salater efter årstiden

## DESSERTER

Daim iskage med farinbagte ananas  
Nougat Panna Cotta med syrlig æble  
Frugttærte med kransekage og creme fraiche

**Pr. person kr. 339,00**

Bestilling min. 30 personer



# BUFFET NR. 2

## FORRETTER

Røget torsk med sennepscreme og rødbede  
Stegte tigerrejer med citron og ingefær dertil citron aioli  
Serranoskinke med pestomarineret salat og urter  
Grignotons med oliven og peberfrugt tapenade  
Hjertesalat med guacamole, artiskok og soltørret tomat

## HOVEDRETTER

Pestobagt poulard med urtesauté  
Svineskank braiseret i øl med demi glace  
Farseret krondyrfilet med svampe og bacon  
Kartofler i pres med svampe og løg samt stegte timian kartofler  
Brombær sky og flødetomat sauce  
3 blandede salater efter årstid

## DESSERTER

Karamelparfait med nøddbund og lemoncurd  
Æbletærte med mazarin og marengs  
Syrlig chokolade mousse med appelsin og tranebær  
Ostebræt med udvalg af danske og udenlandske oste

**Pr. person kr. 399,00**

Bestilling min. 30 personer



# BRUNCH BUFFET

**4 timer – f.eks. kl. 10.00-14.00 eller 11.00-15.00**

Lakserilette med krydderurter  
Ajvar og hummus med foccacia  
Dansk landskinke med purløgsmayo  
Rullepølse og peberspegepølse fra slagter Norlyk i Grindsted  
Skæreost og danske Unika oste  
Chiagrød med blåbær og kokos  
2 slags marmelade

---

Lun leverpostej med champignon og bacon  
Frikadeller i svøb  
Tærte med skinke og løg  
Frittata med spinat, chorizo og mozzarella

---

Kringle med hasselnødder og perlesukker  
Amerikanske pandekager med blommесirup og havtornsirup  
Melonsalat med bær, mynte og chokolade

---

Rundstykker, franskbrød og rugbrød  
Appelsinjuice og æblejuice  
Kaffe/the

**Pris pr. person kr. 269,00**

Bestilling min. 25 personer



# MINDESAMMENKOMST

## MENU 1

- Uspecificeret smørrebrød
- Franskbrød med ost
- Småkager
- Kaffe, the og isvand

**Pris kr. 159,00 pr. person**

## MENU 2

- Klarsuppe m. kød- og melboller *eller*
- Aspargessuppe m. kødboller
- Hjemmebagt flutes
- Lagkage *eller*
- Æblekage med makroner og flødeskum
- Kaffe, the og isvand

**Pris kr. 169,00 pr. person**

## MENU 3

- Buffet med italienske og spanske pølse
- specialiteter
- Stenovnsbagt brød
- Tiramisu
- Kaffe, the og isvand

**Pris kr. 179,00 pr. person**

## TILKØB

- Kildevand ..... **Kr. 15,00**
- Sodavand ..... **Kr. 25,00**
- Øko most..... **Kr. 25,00**
- Almindelig øl..... **Kr. 30,00**

## Bestilling og information:

Mindesammenkomst kan holdes på Sportshotel Vejen og i Vejen Idrætscenter.



**Else Pedersen**

Tlf. 81 40 16 42/  
61 28 28 38  
ep@vejenic.dk

# VINKORT

## MOUSSERENDE

### **CAVA, Semi-secco, Segura Viudas, Spanien..... Kr. 255,00**

Duften byder på toner af citrus, pære og et strejf af kandiseret frugt. Smagen er generøs og cremet, og munder ud i en tilpas frugtlig finish.

### **Prosecco, Carattere, Salatin, Italien ..... Kr. 280,00**

Denne Prosecco er lavet på druer, som udelukkende kommer fra DOC-vinmarker i Treviso. Den byder på vidunderlige aromaer af grønt æble, fersken og florale toner af akacie og jasmin.

## HVIDVIN

### **Dona Florencia, Sauvignon Blanc, Chile ..... Kr. 215,00**

Farven er elegant gullig med grønne strejf. Aromæen domineres af citrus-, grape- og mandarinfrugter, med toner af urter og asparges. Smagen er frisk med en antydning af mineraler og god balance mellem frugt og syre.

### **Domaine de Pellehaut, Gascoigne, Frankrig ..... Kr. 235,00**

Harmonie de Gascoigne Blanc laves på Colombar, Sauvignon, Ugni Blanc, Gros Manseng, Petit Manseng og Chardonnay. Vinen byder på en intenst blomstret duft med fine nuancer af grapefrugt og sødmefulde stikkelsbær.

### **Sogno di Ulisse Bianca, Chardonnay-Malvasia, Abruzzo, Italien ..... Kr. 249,00**

Gæringen fortages ved lave temperaturer og uden iltens indflydelse for at bevare maksimal frugt og druearoma. Sogno di Ulisse er en frisk, fyldig, aromatisk og velstruktureret vin med en præcis og balanceret smag.

### **Villa Wolf, Pinot Gris, Pfalz, Tyskland ..... Kr. 255,00**

Lagringen finder sted på store gamle fade, indvendigt beklædt med et tykt lag af vinsten.

Resultatet er en Pinot Gris med en fyldig, rig og "jordbunden" stil, men med en mere drueagtig smag og friskhed.

### **Ulisse Pecorino, Abruzzo, Italien ..... Kr. 269,00**

Med Unico får du alle Pecorino druens kvaliteter for fuld udblæsning. Duften er intens og frugtagtig med noter af citrus, fersken og papaja. Smagen er frisk og med en klingende mineralitet.

## ROSÉ

### **Domaine de Pellehaut, Gascoigne, Frankrig ..... Kr. 235,00**

Pellehaut Rosé laves på fem karakterfulde druesorter. Vinen byder på masser af appetitvækkende intens bærfrugt og en knasende sprød smag, som er særdeles lækende.

## RØDVIN

### **Vespertino, Tempranillo, Spanien..... Kr. 215,00**

Vinen er blød, saftig og med god kompleksitet. Farven er dyb rubin rød. Smagen af kirsebær, brombær og unge figner blandes med mild sød lakrids, kandiserede skovblomster og en let krydret og mild eftersmag af vanilje.

### **Sogno di Ulisse Rosso, Montepulciano d'Abruzzo, Italien ..... Kr. 249,00**

Montepulciano-druens duft emmer generøst af kirsebær, blomster, blåbær og solbær. Intens og elegant smag af frugt og en flot underliggende struktur med elegante og bløde tanniner i finishen.

### **Ulisse Montepulciano, Abruzzo, Italien ..... Kr. 264,00**

Ulisse er fremstillet uden fadlagring på træ, så den dufter og smager ene og alene af Montepulciano-druen. Duften er eksplosivt frugtlig med noter af solmodne kirsebær, solbær og krydderier.

# DRIKKEVARER

## **Villa Wolf, Pinot Noir, Pfalz, Tyskland ..... Kr. 265,00**

Den unge vin lagres 12 måneder på brugte fade. Resultatet er en varm og rund Pinot Noir med rene og friske aromaer af modne moreller.

## **Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu, Ch. Saint-Jean, Frankrig ..... Kr. 280,00**

Vinen er imponerende mørk og byder på en dyb, koncentreret bærrugt med nuancer af solbær, brombær, orangeskal, orientalske krydderier og et strejf af kokos.

## DESSERT - SØDT

## **Moscato d'Asti La Calieva, Camoli, Piemonte, Italien ..... Kr. 255,00**

Fremstillet af solmodne Moscato druer fra Piemonte området. Vinen er let gylden med en friskhed og intens smag af frugt.

## **The Applicant, Late harvest Moscato, Limari Valley, Chile ..... Kr. 235,00**

Vinen laves på senhøstede Muscat-druer fra Limari-dalen. Den let gyldne vin byder på en indtagende duft af rosin og hyldeblomst.

## **Angelo Negro, Birbet, Piemonte, Italien ..... Kr. 235,00**

Brachettodruen, som vinen er lavet på, hører til de aromatiske druesorter og de fine bobler har nuancer af hindbær, jordbær og rosenblade.

## DRIKKEVARER

Sodavand .....	Kr. 25,00
Øko most.....	Kr. 25,00
Almindelig øl.....	Kr. 30,00
Fadøl.....	Kr. 45,00
Grimbergen Blonde, 33 cl. ....	Kr. 45,00
Grimbergen Double, 33 cl. ....	Kr. 45,00
Erdinger Weissbier, 50 cl. ....	Kr. 65,00
Erdinger Dunkel, 50 cl. ....	Kr. 65,00

## SPIRITUS

Gin, rom, vodka og whisky Pris pr. flaske .....	Kr. 600,00
Bitter .....	Kr. 25,00
Cognac, rom og likør.....	Kr. 35,00

## KAFFE

Kaffe og the .....	Kr. 25,00
--------------------	-----------

## SØDT

Småkager .....	Kr. 25,00
Fyldt chokolade, 2 stk .....	Kr. 30,00
Kransekage stykker.....	Kr. 30,00
Petit Four, 2 stk .....	Kr. 35,00

## DIVERSE

Medbragt vin Propgebyr.....	Kr. 175,00
Medbragt kage Pris pr. person.....	Kr. 15,00





**Vejen Idrætscenter**

Petersmindevej 1  
Jacob Gades Allé 1  
6600 Vejen

Tlf. +45 75 36 05 00

[tk@vejenic.dk](mailto:tk@vejenic.dk) · [www.vejenic.dk](http://www.vejenic.dk)