



## Selskabs menuer

(min. 10 personer og samlet bestilling)





## INDHOLDSFORTEGNELSE

Brunch forslag .....	4
Frokost buffeter .....	6
Det gamle køkken .....	8
Lidt ud over det sædvanlige .....	10
3 retter med buffet .....	12
Hanens 5 retters luksus menu .....	13
Tapas buffet .....	14
Natmad .....	15

**Husk!** Fortæl os hvis I har gæster med specielle behov.  
Fx. laktose eller gluten allergi. Vegetarer, veganere eller diabetes.  
Vi vil gerne give dem en god oplevelse.

Der kan forekomme tillæg på menuerne 20-50 kr.



## BRUNCH 1

- Hjemmerøget laks m/asparges
- Hjemmelavet bær smoothie
- Lun hjemmelavet leverpostej m/ bacon og champignon
- Hjemmelavet rullepølse med sky og løg
- Spegepølse med pickles
- Lun røræg m/ små pølser og bacon
- Skæreost, brie og blå ost med oliven og marinerede nødder og marmelade
- Hjemmebagt grovboller
- Hjemmebagt franskbrød og rugbrød
- Kaffe, te, mælk, isvand, æble og appelsinjuice

Pris pr. couvert ..... Kr. 250,-

### Tilvalg til buffeten

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat .....	Kr.	20,-
Spejlæg .....	Kr.	10,-
Blødkogte æg .....	Kr.	10,-
Brasede kartofler .....	Kr.	10,-
Hjemmelavet tærte .....	Kr.	25,-
Yoghurt med hjemmelavet bærcoulis og müsli .....	Kr.	25,-
Bager basser .....	Kr.	25,-
Hjemmelavet pandekager med ahornsirup .....	Kr.	25,-
Nutella .....	Kr.	10,-
Bagerens kringle .....	Kr.	25,-
Bagerens rundstykker .....	Kr.	15,-

## BRUNCH 2

- Hjemmerørt laksetatar m/ rygeost og krydderurter samt brødcroustons
- Lun hjemmelavet reje/porretærte m/ purløgss dressing
- Hjemmelavet hønsesalat m/ sprød bacon og ananas
- Kold gazpacho suppe
- Hjemmerøget oksefilet m/ artiskokker
- Rørt paté med syltede rødløg på rugbrødschips
- Omelet m/ skinke, bacon og løg
- Bagte tomater og brasede kartofler samt spejlæg
- Hjemmelavede frikadeller m/ oliven og soltørret tomat
- Fyldte pandekager m/ kylling og grøntsager gratineret med ost
- Osteinretning med hvid-rød og blå ost, oliven og marinerede nødder
- Hjemmebagte boller/grovbrød

Pris pr. couvert ..... Kr. 300,-

Incl. øl, vand, isvand, vin og kaffe i 3 timer ..... Kr. 460,-

### Drikkevarer til buffeten

Øl .....	Kr.	35,-
Sodavand .....	Kr.	30,-
Æble og appelsin juice ad libitum.....	Kr.	40,-
Isvand p.p. ....	Kr.	15,-
Bitter/snaps, 3 cl. ....	Kr.	30,-
Husets vin .....	Kr.	250,-



## FROKOST BUFFET

### Den traditionelle

- Marinerede sild m/hjemmelavet karrysalat
- Hjemmerøget laks m/ lun røræg
- 1/2æg m/ rejer og hjemmerørt mayonnaise
- Pandestegt fiskefilet m/hjemmerørt remoulade og citron
- Tarteletter m/hjemmelavet høns i asparges
- Hjemmelavede frikadeller m/ lun rødkål
- Mørbradbøf m/ champignon a la crème og hjemmesyltet agurkesalat
- 3 slags ost: rød-hvid og blå samt frugtsalat

Serveres med hjemmebagt brød og kiks

Pris pr. couvert..... Kr. 300,-

### Som arrangement

Husets velkomst

Frokostbuffet den traditionelle

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager

Pris pr. couvert..... Kr. 550,-

## FROKOST BUFFET

### Den lidt ud over det sædvanlige

- Citrusmarinerede krebsehaler med basilikumcreme
- Varmrøget laks Barock m/ sennep og rødløg hertil stuvet spinat
- Vitello Tonnato kalvekød med tunsovs og kapers
- Bruschetta med hjemmerøget oksefilet
- Farseret kylling med mild dijonsauce og hjemmesyltede agurkesalat
- Rosastegt oksefilet m/ pommes rösti
- Tomatsalat med mozzarella
- Ostelagkage
- Hjemmebagt brownies med rørt creme

Pris pr. couvert..... Kr. 380,-

### Som arrangement

Husets velkomst

Frokostbuffet den lidt ud over det sædvanlige

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager

Pris pr. couvert..... Kr. 610,-



## DET GAMLE KØKKEN

### Forretter

- Cremet tunmousse med rejer og hjemmebagt brød
- Hjemmerøget lakseroulade med rygeostecreme og krydderurter samt hjemmebagt brød
- Rejecocktail med dressing og asparges samt hjemmebagt brød
- Kold fiskesymfoni, hvidvinsdampet laks og rødspættefilet pyntet med rejer og asparges hertil dressing og hjemmebagt brød
- Tarteletter med høns i asparges pyntet med frisk persille og tomat

Pris pr. couvert..... Kr. 100,-

### Hovedretter

- Gammeldags flæskesteg med hjemmelavet rødkål, svesker, æble med gele, hvide og brunede kartofler, hjemmesyltet agurkesalat og flæskestegssovs
- Faseret unghane med stegte rosenkål, 2 slags frisk grønt, timi-ansauce og pommes hasselback
- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål, solbærsyltetøj, hjemmesyltet agurkesalat samt hvide kartofler og oksestegssovs
- Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, tyttebær, æble med gele, hvide og brunede kartofler samt vildtsovs
- Rosa stegt oksefilet med honning glaserede gulerødder, 2 slags frisk grønt, stegte kartofler samt bearnaise og rødvinsauce

Pris pr. couvert..... Kr. 200,-

### Desserter

- Hjemmelavet islagkage med jordbær, choko/mint og vanilje is, i lag med nougat og marcipan samt fragilitetop serveret med lun frugtsovs
- Rubinsteinerkage, romfromage på makronbund med hindbærmarmelade og profiteroles
- Kold orange fromage med flødeskum og chokolade sejl
- Frisk frugtsalat med råcreme eller rørt vaniljeis
- Pære Belle Helene, 1/1 pære med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og portvinsskum

Pris pr. couvert..... Kr. 85,-

### Som arrangement

Husets velkomst

3 retters menu - vælg mellem ovenstående

Husets vine, dessertvin, øl og vand

ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager ..... Kr. 635,-

### Tilvalg

Cognac/likør til kaffen ..... Kr. 35,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret..... Kr. 100,-



## LIDT UD OVER DET SÆDVANLIGE

### Forretter

- Laks Barock: varmrøget laks på bund af stuvet spinat gratineret i ovnen med sennep og rødløg hertil hjemmebagt brød
- Voul a vent med skovsvampestuvning grillet kylling og frisk revet parmesan
- Lynstegt tun marineret med koriander og chili anrettet på crudité af blomkål pyntet med friske urter.
- Hjemmerøget oksecarpaccio med sennepsolivenolie, parmesan og hjemmebagt flutes.
- Fiskefilet Orientale: Meunierestegt fiskefilet med ris, rejer og asparges serveret med karry hollandaise og hjemmebagt brød

Pris pr. couvert..... Kr. 145,-

### Hovedretter

- Beef Wellington, oksemørbrad med svampe og spinat i buttedejer hertil kartoffel-tærte, pebersauce, 2 slags frisk grønt samt ruccolasalat med hjemmesyltede peberfrugter
- Rosa stegt krondyr med pommes Anna, vildt sauce, ristet spidskål med svampe, honning glaserede gulerødder samt waldorfsalat
- Kalvefilet Cordon Bleu med lufttørret skinke og feta hertil stegte kartofler med friske urter, bagt Hokkaido græsker samt smør-dampet porre
- Sprængt glaseret and med grønne asparges, tomat med flødepeberrod, rødkålssalat, stegte kartofler, anderødvinsauce

Pris pr. couvert..... Kr. 250,-

### Desserter

- Hjemmelavet nøddekurv med hjemmelavet is, chokolade/mint, jordbær og Daim, pyntet med frisk frugt
- Pandekager rullet med nougatcreme og hasselnødder serveres med hjemmelavet vaniljeis
- Blødende chokoladecake med syrlig sorbet hjemmelavet vaniljeis og brændt hvid chokolade
- Bagt cheesecake med skovbær hertil syltede bær og mynte

Pris pr. couvert..... Kr. 105,-

### Som arrangement

Husets velkomst

3 retters menu - vælg mellem ovenstående

Husets vine, dessertvin, øl og vand

ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager ..... Kr. 750,-

### Tilvalg

Cognac/likør til kaffen ..... Kr. 35,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og Husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret..... Kr. 100,-



## HANENS 3 RETTERS MED BUFFET

### • Forret på tallerken:

Varmrøget laks anrettet på salat med basilikumscreme og rugbrødschips

### • Stegebuffet med 3 slags kød (vælg 3 af nedenstående):

Vælg mellem: Rosa stegt oksefilet, farseret kyllingebryst, kalkuncuvette, lammeculotte, sprængt stegt nakkefilet, pulled pork, rosa stegt kalveculotte, pestobagt torsk

### • Tilbehør:

Gratinerede flødekartofler, stegte kartofler med hvidløg og olie  
Tzatziki, hvedekernesalat med rødløg, peberfrugt og friske urter,  
salat med melon, ost og ristede kerner, salat med tørrede tranebær,  
friske bær og ristede dadler, whiskysauce og svampeflødesauce

### • Hjemmelavet dessertbuffet:

Brownies, æbletærte, cheesecake, Daim is, bærsorbet og frisk frugt

Pris pr. couvert..... Kr. 425,-

### Som arrangement

Husets velkomst

Ovenstående menu

Husets vine, dessertvin samt øl og

vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager ..... Kr. 675,-

### Tilvalg

Cognac/likør til kaffen ..... Kr. 35,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og Husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret ..... Kr. 100,-

## HANENS 5 RETTERS LUKSUS MENU MED VINMENU

• Tapas tallerken med sprødstegt spansk Chorizo, hvidløgsgristede tigerrejer, hjemmerøget krondyr filet serveret med ristet rugbrød, oliven, syltede grillede piment, marinerede artiskokker og pickles

• Hjemmelavet citrus/lime sorbet med frisk mynte

• Rosa stegt kalveryg med pommes Anna, sauce Bordelaise grøntsagstimbale samt stegte svampe og dampede grøntsager

• 3 slags Unika oste rød løber, gammel knas og havgus med sprødt og sødt

• Chokolade fondant (blødende chokolade kage) med hjemmelavet vanilje is, chokoladerose med syrlig hindbærsorbet samt friske bær

Pris pr. couvert..... Kr. 540,-

### Som arrangement

Cremant de Alsace til velkomst

5 retters luksus menu med vinmenu

Pinot Blanc, Appassimento,

Portvin, Muscat, samt øl

og vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager ..... Kr. 945,-

### Tilvalg

Cognac/likør til kaffen ..... Kr. 35,-

Natmad (se side 15)

Fri bar: øl, vand og Husets vine efter spisning

og indtil natmaden er serveret..... Kr. 100,-



## TAPASBUFFET

- **Forretsbuffet**
- Lakseroulade med rygeostecreme og krydderurter på crouton
- Cremet tunmousse på rugbrødschips
- Hvidløgsgristede scampi-rejer på spyd anrettet på krydderurtesalat med basilikumsceme
- Kold Gazpacho suppe med agurk og hvidløg
- **Hovedretsbuffet**
- Stegte dadler med bacon og mandler
- Grillet toast med oliventapanade. Lufttørret skinke og artiskok
- Små lune oksefrikadeller med krydderurter og parmesan i tomatsovs
- 2 slags spanske pølser med syltede peberfrugt, oliven og chutney
- Hjemmerøget oksefilet på sprød salat
- Små stegte kartofler med soltørrede tomater
- Pestomarinerede oksesteaks med tomatsalat og mozzarella
- **Dessertbuffet**
- 2 slags ostestænger med marinerede nødder og rugbrødschips
- Hjemmebagt brownies med rørt myntecreme

Pris pr. couvert..... Kr. 425,-

### Som arrangement

Husets velkomst

Ovenstående tapasbuffet

Husets vine, dessertvin samt øl og

vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagt brownie ..... Kr. 675,-

### Tilvalg

Cognac/likør til kaffen ..... Kr. 35,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og Husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret..... Kr. 100,-

## NATMAD

Aspargesuppe med kødboller og flutes .....	Kr.	60,-
Klar suppe med urter, kød- og melboller og flutes .....	Kr.	60,-
Kartoffel/porresuppe med bacon og flutes .....	Kr.	60,-
Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges .....	Kr.	75,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat og rugbrød .....	Kr.	75,-
Æggekage med hjemmerøget bacon og spæk, tomat, purløg, sennep, rødbeder og rugbrød .....	Kr.	80,-
Hotdogs, lav-selv .....	Kr.	70,-
Hjemmebagte boller/rugbrød med hjemmelavet rullepølse, spegepølse, lun leverpostej samt brie og skæreost.....	Kr.	95,-

### Vi håber

at vi kan friste Jer med vores menuer. Sig endelig til, hvis I har noget andet i tankerne, vores dygtige kokke, kan lave det meste, vi kan bare ikke have alt på tryk.

### Vi glæder os til at høre fra Jer

**Liselotte & Jan Kirkely**  
og vores uundværlige personale





## Vi tilbyder

Gode parkeringsforhold, kørestolstoiletter forefindes rolige omgivelser, venlig betjening, god og rigelig mad og vi er lette at finde.

Skulle De have andre ønsker, kontakt os venligst på telefon 7552 9720. Vi vil være dem behjælpelig, hvad enten det gælder kaffebord eller middag.

Med venlig hilsen Den Gyldne Hane



### Restaurant Den Gyldne Hane

v/ Liselotte & Jan Kirkely

Chr. d. 4's vej · 6000 Kolding · Tlf. 7552 9720

Spar Nord 9277 - 457 08 54653

[den.gyldne.hane@mail.dk](mailto:den.gyldne.hane@mail.dk) · [www.restdengyldnehane.dk](http://www.restdengyldnehane.dk)