



Selskabs menuer

(min. 10 personer og samlet bestilling)



Selskabsarrangementer





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 Serveres 10.00-14.00

- Hjemmerørt laksetatar m/ rygeost og krydderurter samt brødcroustons
- Hjemmelavet bær smoothie
- Lun hjemmelavet leverpostej m/ bacon, champignon samt syltede rødbeder
- Hjemmelavet rullepølse med sky og løg
- Hjemmelavet hønsesalat m/ sprød bacon og ananas
- Lun røræg m/ brunchpølser og bacon, samt brasede kartofler og bagte tomater
- Skæreost, brie og blå ost med oliven og marinerede nødder og marmelade
- Hjemmebagte grovboller
- Hjemmebagt franskbrød og rugbrød
- Kaffe, te, mælk, isvand, æble og appelsinjuice

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



TILVALG TIL BUFFETEN

Tilvalg til buffeten

Spejlæg	Kr.	10,-
Blødkogte æg	Kr.	10,-
Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat	Kr.	20,-
Hjemmelavet tærte	Kr.	25,-
Omelet m/ skinke/æg og peberfrugt	Kr.	25,-
Hjemmerøget oksefilet m/ artistok	Kr.	25,-
Hjemmerøget laks m/ friske asparges	Kr.	25,-
Nutella	Kr.	10,-
Bagerens rundstykker	Kr.	15,-
Yoghurt med hjemmelavet bærcoulis og müsli	Kr.	25,-
Bager basser	Kr.	25,-
Hjemmelavet pandekager med ahornsirup	Kr.	25,-
Lun kringle	Kr.	25,-

Drikkevarer til buffeten

Sodavand	Kr.	30,-
Bitter/snaps, 3 cl.	Kr.	30,-
Øl	Kr.	35,-
Husets vin	Kr.	260,-



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 m/ oliven og marinerede nødder, samt fløde frugtsalat

Serveres med hjemmebagt brød og kiks

Pris pr. couvert..... Kr. 330,-

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. 600,-



FROKOST BUFFET

Den lidt ud over det sædvanlige

- Varmrøget laks m/ citronpeber, anrettet på salat m/ friske asparges og basilikumscreme
- Meunierstegt rødspættefilet m/ ris, rejer og peberfrugt samt frisk grønt og karryhollandaise
- Vitello Tonnato kalvekød med tunsovs og kapers
- Bruschetta med hjemmerøget oksefilet og sylt
- Farseret kylling med mild dijonsauce og stegte kartofler m/ krydderurter
- Rosastegt oksefilet m/ pommes rösti samt sauté af kål med svampe og ratatouille
- Tomatsalat med mozzarella, nedkogt balsamico og syltede rødløg
- Cheesecake
- Hjemmebagt brownies med rørt creme

Pris pr. couvert..... Kr. 415,-

Som arrangement

Husets velkomst

Frokostbuffet den lidt ud over det sædvanlige

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten

Pris pr. couvert..... Kr. 675,-



DET GAMLE KØKKEN

Forretter

- Cremet tunmousse med rejer og friske asparges samt hjemmebagt brød
- Franskbrødssnitte m/ hanens koldrøget laks, friske asparges, krydderurter og rævesovs
- 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 persille og tomat

Pris pr. couvert..... Kr. 110,-

Hovedretter

- Gammeldags flæskesteg med hjemmelavet rødkål, svesker, æble med gele, hvide og brunede kartofler, hjemmesyltet agurkesalat og flæskestegssovs
- Kalkuncuvette fyldt m/ hvidløg og krydderurter, hertil 2 salgs grønt, timiansauce, pomes, hasselback og salat m/ mormordressing
- 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, sprøde chips, hvide og brunede kartofler samt vildtsovs
- Rosa stegt oksefilet med sauté af kål, 2 slags frisk grønt, stegte kartofler samt bearnaise og rødvinsauce

Pris pr. couvert..... Kr. 220,-

*Oksefilet tillæg Kr. 20,-



Desserter

- Hjemmelavet islagkage med jordbær, chokolade og vanilje is, i lag med nougat og marcipan samt fragilitetop serveret med lun frugtsovs
- Rubinsteinerkage, romfromage på makronbund med hindbærmarmelade og profiteroles
- Citronfromage m/ flødeskum
- Pære Belle Helene, 1/1 pære med hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og portvinsskum

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

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. 690,-

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. 120,-

Drinks til dans – 4 slags i 2 timer med bartender Kr. 150,-



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, samt hjemmebagt brød
- Hjemmerøget krondyrscarpaccio m/ syltet peberfrugter, fløde-peberod, parmasan samt hjemmelavet 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
- Medallioner af kalvefilet svøbt i bacon med gratineret bagt kartoffel samt 2 slags grønt og rødvinssauce
- Sprængt glaseret and med grønne asparges, tomat med fløde-peberrod, spidskålssalat vinagrette, stegte kartofler, anderødvins-sauce

Pris pr. couvert..... Kr. 275,-



Desserter

- Hjemmelavet nøddekurv med hjemmelavet is, chokolade, jordbær og Daim, pyntet med frisk frugt
- Pandekager rullet med nougatcreme og hasselnødder serveres med hjemmelavet vaniljeis samt bærsorbet
- Blødende chokoladecake med syrlig sorbet hjemmelavet vaniljeis og brændt hvid chokolade
- Bailey panna cotta m/ frisk frugtsalat

Pris pr. couvert..... Kr. 115,-

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. 795,-

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. 120,-

Drinks til dans – 4 slags i 2 timer med bartender Kr. 150,-



HANENS 3 RETTERS MED BUFFET

- **Forret på tallerken:** Varmrøget laks med citronpeber anrettet på salat med basilikumscreme og rugbrødschips
- **Stegebuffet med 3 slags kød (vælg 3 af nedenstående):**
Vælg mellem: Rosa stegt oksefilet, farseret kyllingebryst, kalkuncu-vette, lammeculotte, sprængt stegt nakkefilet, pulled pork, braiseret kalvesteg, pestobagt torsk
- **Tilbehør:**
Gratinerede flødekartofler, stegte kartofler med hvidløg og olie, tzatziki, spidskålssalat m/ vinagrette og ristede kerner, salat med melon, ost og ristede kerner, salat med tørrede tranebær, friske bær og ristede dadler, whiskysauce og mild pebersauce
- **Hjemmelavet dessertbuffet:**
Brownies, æbletærte, cheesecake, Daim is, bærsorbet og frisk frugt

Pris pr. couvert.....	Kr.	475,-
– kun stegebuffet.....	Kr.	300,-

Som arrangement

Husets velkomst

Ovenstående menu

Husets vine, dessertvin samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten..... Kr. 730,-

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. 120,-

Drinks til dans – 4 slags i 2 timer med bartender..... Kr. 150,-



HANENS 5 RETTERS LUKSUS MENU MED VINMENU

- Tapas tallerken med sprødstegt spansk Chorizo, hvidløgstristede 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. 600,-

Som arrangement

Cremant de Alsace til velkomst

5 retters luksus menu med vinmenu

Pinot Blanc

Appassimento

Muscat

samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager Kr. 1000,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen Kr. 35,-

Natmad (se side 15)

Fri bar: øl, vand og Husets vine efter spising

og indtil natmaden er serveret..... Kr. 120,-

Drinks til dans – 4 slags i 2 timer med bartender..... Kr. 150,-



TAPASBUFFET

• Forretsbuffet

- Lakseroulade med rygeostecreme og krydderurter på crouton
- Cremet tunmousse på rugbrødschips
- Hvidløgsristede scampi-rejer på spyd anrettet på krydderurtesalat med basilikumscreme
- 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 peberfrugter, 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. 475,-

Som arrangement

Husets velkomst

Ovenstående tapasbuffet

Husets vine

samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten..... Kr. 735,-

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. 120,-

Drinks til dans – 4 slags i 2 timer med bartender..... Kr. 150,-



NATMAD

Aspargesuppe med kødboller og flutes	Kr.	65,-
Klar suppe med urter, kød- og melboller samt flutes.....	Kr.	65,-
Kartoffel/porresuppe med bacon og flutes	Kr.	65,-
Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges	Kr.	80,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat og rugbrød	Kr.	80,-
Hotdogs, lav-selv	Kr.	80,-
Æggekage med hjemmerøget bacon og spæk, tomat, purløg, sennep, rødbeder og rugbrød.....	Kr.	85,-
Hjemmebagte boller/rugbrød med hjemmelavet rullepølse, spegepølse, lun leverpostej samt brie og skæreost.....	Kr.	100,-

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 · www.restdengyldnehane.dk