

Den Gyldne Hane



Selskabsmenuer

www.restdengyldnehane.dk

Den Gyldne Hane er med sin beliggenhed ved den smukke Geografiske Have blandt de skønneste selskabsrestauranter i Danmark.

Bygningen, som er den oprindelige hovedbygning til Petersbjerggaard nordøst for Kolding, blev ved Koldings 700-års jubilæum i 1968 flyttet til Den Geografiske Have.

Petersbjerggaard er i arkitektonisk henseende en værdifuld bindingsværksbygning, som formentlig kan dateres til 1600-tallet.

Ved genopbygningen har man så vidt muligt bevaret bygningens oprindelige præg, såvel i det ydre som i det indre.

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!

Venligst fortæl os hvis I har gæster med allergi eller specielle behov. Vi vil gerne give alle en god oplevelse. Der kan forekomme tillæg på menuerne afhængigt af special anretninger.

Brunch

– Serveres fra 10.00-14.00

- Hjemmerørt laksetatar m/ rygeost og krydderurter samt brødcroutons
- Hjemmelavet bæersmoothie
- Lun hjemmelavet leverpostej m/ bacon, champignon samt hjemmesyltede rødbeder
- Hjemmelavet rullepølse m/ sky og løg
- Hjemmelavet hønsesalat m/ bacon og ananas
- Lun røræg m/ brunchpølser og bacon samt brasede kartofler og bagte tomater
- 3 salgs ost m/ oliven, marinerede nødder og marmelade
- Hjemmebagt franskbrød, rugbrød og grovboller
- Kaffe, te, mælk og isvand samt æble- og appelsinjuice

Pris pr. kuvert

Kr. 300,-

Tilvalg til brunch

- Spejlæg 10,-
- Blødkogte æg 10,-
- Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat 20,-
- Hjemmelavet tærte 25,-
- Omelet m/ skinke, æg og peberfrugt 25,-
- Hjemmerøget oksefilet m/ artistok 25,-
- Hjemmerøget laks m/ friske asparges 40,-
- Nutella 10,-
- Bagerens rundstykker 15,-
- Yoghurt med hjemmelavet bærcoulis og müsli 25,-
- Bager basser 35,-
- Hjemmelavet amerikanske pandekager m/ ahornsirup 40,-
- Lun kringle 40,-

Drikkevarer tilvalg

- Sodavand 35,-
- Bitter/snaps, 3 cl. 30,-
- Øl 40,-
- Husets vine 260,-

Frokostbuffet

– Serveres fra 11.00-17.00

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/ hjemmesyltet lun rødkål
- Svinemørbrad a la crème m/ hjemmesyltede agurker
- 3 slags ost m/ oliven og marinerede nødder samt fløde frugtsalat

Serveres med hjemmebagt brød og kiks

Pris pr. kuvert

Kr. 330,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

Traditionel frokostbuffet

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten

Pris pr. kuvert

Kr. 625,-

Frokostbuffet

– Serveres fra 11.00-17.00 eller 18.00-23.00

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 m/ tunsauce og kapers
- Bruschetta m/ hjemmerøget oksefilet og hjemmesylt
- Farseret kylling m/ mild dijonsauce og stegte kartofler vendt i krydderurter
- Rosastegt oksefilet m/ pommes rösti, sauté af kål og svampe samt ratatouille
- Tomatsalat m/ mozzarella, nedkogt balsamico og hjemmesyltede rødløg
- Hjemmelavet Cheesecake
- Hjemmebagt brownies m/ rørt creme

Pris pr. kuvert

Kr. 415,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

Frokostbuffet ”Den lidt udover det sædvanlige”

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten

Pris pr. kuvert

Kr. 695,-

Det gamle køkken

– Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

Forretter

- Cremet tunmousse m/ rejer og friske asparges samt hjemmebagt brød
- Franskbrødssnitte m/ hanens koldrøget laks, friske asparges, krydderurter og rævesovs
- Rejecocktail m/ hjemmerørt dressing, friske asparges og hjemmebagt brød
- Kold fiskesymfoni - hvidvinsdampet laks og rødspættefilet pyntet med rejer og asparges hertil dressing og hjemmebagt brød
- Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asparges pyntet m/ persille og tomat

Pris pr. kuvert

Kr. 110,-

Hovedretter

- Gammeldags flæskesteg m/ hjemmelavet rødkål, svesker, æble m/ gelé, hjemmesyltede agurker samt hvide og brunede kartofler og flæskestegssovs
- Kalkuncuvette fyldt m/ hvidløg og krydderurter, hertil 2 slags grønt, salat m/ mormordressing samt pommes hasselback og timiansauce
- Gammeldags oksesteg m/ glaserede perleløg, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål, solbærsyltetøj, hjemmesyltede agurker samt hvide kartofler og oksestegssovs
- Kalvesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, tyttebær, æble m/ gelé, hjemmelavede chips, hvide og brunede kartofler samt vildtsovs
- Rosa stegt oksefilet m/ sauté af kål, 2 slags frisk grønt, stegte kartofler samt bearnaise og rødvinssauce*

Pris pr. kuvert

Kr. 220,-

*Oksefilet tillæg

20,-

Desserter

- Hjemmelavet islagkage m/ jordbær, chokolade og vaniljeis samt nougat, marcipan og fragilitetop. Serveres med lun frugtsovs
- Rubinsteinerkage - romfromage på makronbund m/ hindbærmarmelade og profiteroles
- Orangesoufflé m/ lun ferskensovs
- Pære Belle Helene - 1/1 pære m/ hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og portvinsskum

Pris pr. kuvert

Kr. 100,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

3-retters menu fra "Det gamle køkken"

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Dessertvin

Kaffe med hjemmebagte småkager

715,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret

150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Lidt udover det sædvanlige

– Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

Forretter

- Laks Barrock - Hanens varmrøget laks på bund af stuvet spinat, gratineret i ovnen med sennep og rødløg hertil hjemmebagt brød
- Vol-au-vent m/ skovsvampestuvning, grillet kylling og frisk revet parmesan
- Lynstegt tun marineret m/ koriander og chili anrettet på crudité af blomkål m/ friske urter og hjemmebagt brød
- Hjemmerøget krondyrscarpaccio m/ hjemmesyltede peberfrugter, fløde-peberrod, parmesan og hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert

Kr. 145,-

Hovedretter

- Beef Wellington – oksemørbrad m/ svampe og spinat i butterdej hertil 2 slags frisk grønt, rucolasalat med hjemmesyltede peberfrugter samt kartoffeltærte og pebersauce
- Rosa stegt krondyr m/ sauté af kål og svampe, honningglaserede gulerødder, waldorfsalat samt pommes Anna og vildtsauce
- Medaljoner af kalvefilet svøbt i bacon m/ 2 slags grønt, melon/feta salat samt fyldt kartoffel og svampesauce
- Sprængt glaseret and m/ 1 slags grønt, tomat med fløde-peberrod og spidskålssalat samt stegte kartofler og anderødvinsauce

Pris pr. kuvert

Kr. 275,-

Desserter

- Hjemmelavet nøddekurv m/ hjemmelavet chokolade, jordbær og Daim is samt frisk frugt og flødeskum
- Pandekager rullet m/ nougatcreme og hasselnødder samt hjemmelavet vaniljeis og bærsorbet
- Blødende chokoladekage m/ hjemmelavet sorbet og vaniljeis samt brændt hvid chokolade
- Baileys panna cotta m/ frisk frugtsalat

Pris pr. kuvert

Kr. 115,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

3-retters menu fra "Lidt udover det sædvanlige"

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Dessertvin

Kaffe med hjemmebagte småkager

820,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret

150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Hanens 3-retters med buffet

– Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

- Forret på tallerken: Varmrøget laks m/ citronpeber anrettet på salat med basilikumscreme og rugbrødschips
- Stegebuffet med 3 slags kød (vælg fra nedenstående):
Rosa stegt oksefilet, farseret kyllingebryst, kalkuncuvette, lammeculotte, sprængt stegt nakkefilet, pulled pork, braiseret kalvesteg, pestobagt laks eller panko paneret kylling
- Tilbehør:
Gratinerede flødekartofler, stegte kartofler m/ hvidløg og olie, tzatziki, spidskålssalat m/ vinaigrette, melon/feta salat, bærsalat m/ ristede dadler, whiskysauce og mild pebersauce
- Hjemmelavet dessertbuffet:
Hjemmebagt brownies og æbletærte samt hjemmelavet cheesecake, Daim is og bærsorbet, hertil frisk frugt

Pris pr. kuvert

Kr. 475,-

– kun stegebuffet

300,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

Hanens 3-retters med buffetu

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

Kaffe til desserten

755,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter spisning

og indtil natmaden er serveret

150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Hanens 5-retters luksus menu

- Tapas tallerken m/ stegt spansk Chorizo, hvidløgsristede tigerrejer, hjemmerøget krondyr filet samt ristet rugbrød, oliven, hjemmesyltet peberfrugt, marinerede artiskokker og pickles
- Hjemmelavet citrus/lime sorbet m/ frisk mynte
- Rosa stegt kalveryg m/ grøntsagstimbale, stegte svampe, dampede grøntsager samt pommes Anna og rødvinssauce
- 3 slags Arla Unika oste – Rød løber, Gammel knas og Havgus samt sprødt og sødt
- Blødende chokoladecake m/ hjemmelavet vaniljeis og chokoladerose fyldt med sorbet samt friske bær

Pris pr. kuvert

Kr. 600,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

Hanens 5-retters luksus menu

Pinot Blanc

Ripasso della Valpolicella

Muscat

Samt øl/vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager

1050,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og aftenens vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret

200,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Tapas buffet

– Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

- Lakseroulade m/ rygeostcreme og krydderurter på crouton
- Cremet tunmousse m/ rugbrødschips
- Hvidløgsristede tigerrejer på spyd anrettet på krydderurtesalat m/ basilikumscreme
- Kold Gazpacho suppe m/ agurk og hvidløg
- Stegte dadler m/ bacon og mandler
- Grillet toast m/ oliventapenade, lufttørret skinke og artiskok
- Lune oksefrikadeller m/ krydderurter og parmesan i tomatsovs
- 2 slags spanske pølser m/ hjemmesyltede peberfrugter, oliven og chutney
- Små stegte kartofler m/ soltørrede tomater
- Pestomarinerede oksesteaks m/ tomat salat og mozzarella
- 2 slags ostestænger m/ marinerede nødder

Pris pr. kuvert

Kr. 475,-

Som arrangement (5 timer)

Husets bobler

Tapasbuffet

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagt brownie og rørt myntecreme

760,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret

150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Natmad

- Aspargessuppe m/ kødboller og hjemmebagt flutes 75,-
- Klar suppe m/ urter, kød og melboller samt hjemmebagt flutes 75,-
- Kartoffel/porre suppe m/ bacon og hjemmebagt flutes 75,-
- Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asperges 90,-
- Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og hjemmebagt rugbrød 90,-
- Lav selv Hotdogs 90,-
- Æggekage m/ hjemmerøget bacon og spæk samt tomat, purløg, sennep, rødbeder og hjemmebagt rugbrød 95,-
- Hjemmebagte boller og rugbrød m/ hjemmelavet rullepølse, spegepølse og lun leverpostej samt brie og skæreost 120,-

Vi håber

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

Vi glæder os til at høre fra Jer

*Lukas, Liselotte & Jan Kirkely
& vores uundværlige personal*

Der tages forbehold for prisstigninger



Gode parkeringsforhold, kørestolstoiletter, rolige omgivelser, venlig betjening, god og rigelig mad samt 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/ Lukas, 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