

Munkebjerg Hotel 2024



3-RETTERSMENU

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges
 - Rørt tatar af hjemmerøget laksefilet, dildemulsion, sprødt rugbrød og urtesalat
 - Munkebjergs store fisketallerken med tigerrejer, kammusling, røget laksefilet, ovnbagt vesterhavsfisk, små salater samt tomatmayonnaise.
- Plus kr. 30 pr. kuvert.

Hovedretter

- Langtidsstegt kalvefilet med nye grønsager, stegte svampe og sennepssauce
- Dansk svinefilet med grønne asparges, rodfrugter og purløgssauce
- Urtefarseret kylling fra Hopballe Mølle med nye grønsager og supremèsauce

Desserter

- Munkebjergs islagkage med chokoladesauce og friske bær
- Bagerens nøddekurv med tre slags is og sorbet, chantillycreme og bagt hvid chokolade
- Vaniljemousse med rabarberspejl, kompot og sorbet

Pris pr. kuvert 478,-

NATMAD

- Munkebjergs pølsebord med pålæg fra egen slagter, garniture, brød og smør
- Hotdog som tag selv-buffet med det hele
- Byg selv-burger

Pris pr. kuvert 90,-

DRIKKEVARER

- Velkomstdrink pr. glas 80,-
- Sprøde snacks til velkomstdrink pr. kuvert 45,-
- Château de Cassaigne Labyrinthe, Côtes de Gascogne pr. flaske 360,-
- Syrah-Granache, Domaine Laurent Miquel pr. flaske 360,-
- Dessertvin pr. glas 65,-
- Sodavand 37,-
- Øl 42,-
- Kaffe/te pr. kuvert 40,-
- Hjemmelavet kransekagekonfekt pr. kuvert 35,-



Kontakt os:
Munkebjergvej 125
DK-7100 Vejle
+45 7642 8500
Info@munkebjerg.dk
munkebjerg.dk


MUNKEBJERG
HOTEL

En symfoni af lækkerier



KONFIRMATIONSBUFFET 1

- Varmrøget laksefilet, persilleemulsion, urtesalat og crumble
- Landskinke med grønne asparges og parmesanost
- Bagte tigerrejer marineret i soja med sesammayonnaise og koriander
- Svinemørbrad a la creme med saltet agurk
- Græske frikadeller og sennepsmarinerede rødbeder
- Langtidsstegt kalvefilet, bagte rodfrugter vendt i persillepesto
- Urtefarset Hopballe Mølle-kylling med stegte kartofler og sennepssauce
- Tre salater: Grøn salat med melon og mozzarella; tomatsalat med peberfrugt nye løg og fetaost; grov salat a la Waldorff
- Munkebjergs tiramisu
- Chokoladecake med mokka creme
- Vaniljemousse med rabarberspejl og kompot

Pris pr. kuvert 468,-



KONFIRMATIONSBUFFET 2

- Hjemmerøget makrel, semidried tomat og basilikum
- Bresaola, hvide asparges og kørvelvinaigrette
- Tatar af hjemmerøget laksefilet med wasabi-sesamsauce, puffed ris
- Rispirsroller med rejer, agurk, avocadocreme og teriyakisauce
- Tarteletter med høns i asparges
- Langtidsstegt oksefilet med små gulerødder
- Sliders med pulled pork og marineret kål
- Krydderkartofler og rødvinssauce
- Vol-au-vent med sprængt kalvebryst i trøffelrikassé
- Tre salater: Grøn salat med melon og mozzarella. Tomatsalat med peberfrugt, nye løg og fetaost. Grov salat á la Waldorff
- Udvalg af gode oste med garniture
- Kærnemælks panna cotta
- Bagt rabarberkage med crumble og pisket creme chantilly
- Kiksekage med marineret ananas

Pris pr. kuvert 558,-

