



Forårsfester

3-RETTERS FORÅRSMENU

Firmafester i marts-april-maj | Vælg en ret fra hver kategori

FORRET

Bagt kulmule med blomkål som puré og stegt samt beurre blanc
Koldrøget laks fra egen røgeovn med rygeost, små salater, sprødt rugbrød og karse
Lufttørret skinke fra eget slagteri, grønne asparges, syrlige løg og sprød salat

HOVEDRET

Ballotine af perlehøne samt confiterede vingebein med nye gulerødder, hvide asparges og ramsløgssauce
Helstegt lammeryg med forårsfriske løg og citron-/timiansauce
Krydderstegt kalvefilet med glaserede, spæde rødder og rødvinssauce

DESSERT

Æble-Tarte Tatin med vaniljeis og karamelsauce
Syltede rabarber, vaniljemousse samt nøddekrokant og rabarbersirup
Passionfrugttærte med broken gel af passionsfrugt, sprød tuille og tongabønneis

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Aspargessuppe med kyllingestykker og friske grønne asparges



MUNKEBJERG
HOTEL



Sommerfester

3-RETTERS SOMMERMENU

Firmafester i juni-juli-august | Vælg en ret fra hver kategori

FORRET

Brud af røget makrel med friskost samt syltede tomater og urtesalat
Bagt multe med rejesuppe og fjordrejer, små urter og grøn olie
Koldrøget laks fra egen røgeovn med hytteost, saltet agurk og sprød rug

HOVEDRET

Rulle af spinatfarseret Hopballe Mølle-kylling med grillet persillerød, svampe og citronsky
Krydderstegt kalvefilet med glaserede gulerødder og timiansky
Svinefilet Royale og braiseret kæbe, stegt pak choi, blomkål og smørpisket sauce

DESSERT

Råmarinerede bær i akaciehonning med hvid chokoladeganache, urtesukker og bær
Creme brulé med friske bær og lakridsis
Munkebjergs islagkage med solmodne, danske jordbær og chokoladesauce

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Klar hønsekødssuppe med urter, kød- og melboller



MUNKEBJERG
HOTEL



Efterårsfester

3-RETTERS EFTERÅRSMENU

Firmafester i september-oktober-november | Vælg en ret fra hver kategori

FORRET

Muslingesuppe med dampet kuller, grøn olie og urtesalat
Mosaik af torsk og jomfruhummer med sprød crudité, saltede mandler og jomfruhummerfumé
Landskinke fra Munkebjergs egen slagter, artiskok, marinerede tomater og sennepssalat

HOVEDRET

Letsprængt unghane med stegte majs, glaserede gulerødder og sauce suprême
Kronfjæsfilet med rosmarin, efterårets beder i flere farver og trøffelsauce
Oksetyksteg med blødt græskar, saltbagte løg og rødvinssauce

DESSERT

Æblekompot med lemoncurd, brændt mandeliscreme og saltet karamelsauce
Hvid chokolademousse med hindbær, koldskålgelé og kærnemælkssorbet
Solbærmousse med marinerede solbær, vaniljeiscreme og crumble

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Klassisk minestrone med urter og tomat



MUNKEBJERG
HOTEL



Vinterfester

3-RETTERS VINTERMENU

Firmafest i december-januar-februar | Vælg en ret fra hver kategori

FORRET

Laks med torskesoufflé a la Haerberlin med grillsauce og urtesalat
Kullermosaik med jordskokker som creme og chips samt sprøde salater
Cremet svampesuppe med pocheret æg, urteolie og karse

HOVEDRET

Oksefilet med sprød rillette, løg i tekstur som puré, sprød og bagt – hertil mild pebersauce
Dansk svinemørbrad i ballotine med urtefars og slagterens egen skinke, saltbagt selleri og karljohansauce.
Rødvinsglaseret, sprængt and, bagte rodfrugter, råsyltede tranebær og rødvinsauce

DESSERT

Chokoladedessert med citrusfrugter og lakrids
Panna cotta med braiseret ananas og vaniljeiscreme tilsmagt med mørk rom
Æblekompot med yoghurtsorbet, karamelsauce og hasselnøddekrokant

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Kartoffelsuppe med kartoffeltern og sprødstegt bacon



MUNKEBJERG
HOTEL