

Festmenuer

Vi har hermed fornøjelsen af at komme med forslag til festmenuer. De kan selv sammensætte den menu, der passer til Deres smag.

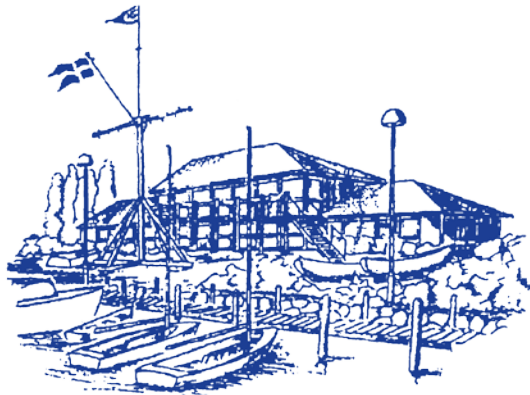
Alle retter serveres/bydes 1 gang. Ønskes der budt 2 gange af hovedret kan dette tilkøbes for 75,- kr. pr. gæst.

Menu er incl. husets vine ad libitum. Ønskes der ikke ad libitum, kan der efter aftale fratrækkes 100 kr. pr. kuvert. Natmad er ikke inkluderet.

Festmenupriser er incl. opdækning, duge samt blomsterdekorationer.

Vi forbeholder os ret til prisændringer.

Minimum 20 couverter.



RESTAURANT
VADESTEDET

v/ Pia Mattsson

Holbæk Marina . Strandmøllevej 249 . 4300 Holbæk . Tlf.: 59 43 70 50

Besøg: www.restaurantvadedstedet.dk

Betaling af selskaber afregnes på dagen, kontant eller med dankort .

Menu 1 - kr. 685,-

Velkomstdrink: Kirr Royal, Vadestedets special, eller Fersken frizante

Forretter:

1. **Rejecocktail.**
2. **Tarteletter med høns i asparges (2 stk)**
3. **Varm røget laks på salatbund.**

Hovedretter:

1. **Gammeldags flæskesteg** *m. rødkål, svesker, brunede og hvide kartofler samt flæskestegssauce.*
2. **Svinekam stegt som vildt** *m. surt-sødt, waldorffsalat, dagens grøntsag, smørristede kartofler og vildtflødesauce.*
3. **Hamburgerryg** *m: hvide kartofler, grøntsager, asparges sauce*

Desserter:

1. **Pære Belle Helene**, *hjemmelavet vaniljeis m. syltet pære, og lun chokoladesauce.*
2. **Citronfromage** *m. flødeskum*
3. **frisk frugtsalat** *med råcreme*

Under middagen er der vine ad libitum samt isvand.

Kaffe: Med 1 cognac eller likør.

Natmad serveres senest kl. 00.30

Efter kl. 01.00 pålægges der kr. 500 kr.- i timen pr. tjener.
minimum 2 tjenere.

Menu 2 - kr. 715,-

Velkomstdrink: Kirr Royal, Vadestedets special, eller Fersken frizante

Forretter:

1. **Fersk røget laks** *m. flødestuvet spinat.*
2. **Vol-au-vent** *m. dampet fisk og hummersauce. (1 stk.)*
3. **Lufttørret skinke** på salatbund, melon, asparges

Hovedretter:

1. **Kalvesteg Jardinière**, serveret *m. årstidens friske grøntsager, pom rissolées og flødekalvesauce.*
2. **Gammeldags oksesteg** *m. 1/2 tomat med flødepeberrod, glaserede løg, bønner, hvide kartofler og oksestegssauce.*
3. **Helstegt oksefilet** *m. ristede svampe, årstidens grøntsager, hjemmelavede kartoffelbåde samt sauce bearnaise.*

Desserter:

1. **Pandekager** *med hjemmelavet vaniljeis*
2. **Hjemmelavet islagkage.**
3. **Gateau Marcel** med sorbet

Under middagen er der vine ad libitum samt isvand.

Kaffe: Med 1 cognac eller likør.

Natmad serveres senest kl. 00.30.

Efter kl. 01.00 pålægges der kr. 500 i timen pr. tjener, minimum 2 tjenere.

Menu 3 - kr. 775,-

Velkomstdrink: Kirr Royal, Fersken frizante eller hyldeblomst m. champagne

Forretter:

1. **Dampet Hellefisk** anrettet på salat, hertil rejer, asparges og karrydressing.
2. **hummersuppe med krebschaler**
3. **Carpaccio af oksekød** med parmesan.

Hovedretter:

1. **Helstegt kalvefilet**, serveres m. årstidens friske grøntsager, nøddestegte kartofler og svampesauce.
2. **Helstegt oksemørbrad** m. sauterede druer og svampe, årstidens friske grøntsager, hj. Lavet kartoffelbåde og mild pebersauce.
3. **Krondyrfilet**, serveres m. waldorffsalat, tyttebær, surt, pom. rissolées samt vildtflødesauce.

Desserter:

1. **Nøddekurv** med is samt frisk frugt.
2. **husets special**, rosiner i romlage, vaniljeis, flødeskum og syltet ingefær.
3. **Hjemmelavet islagkage.**

Kaffe

Under middagen er der vine ad libitum samt isvand.
med 1 cognac eller likør.

Natmad serveres senest kl. 00.30
Efter kl. 01.00 pålægges der kr. 500,- i timen pr. tjener,
minimum 2 tjenere.