

SELSKABSMENUER 2024

Snacks (kun for selskaber i huset)

- Grillet jomfruummer – chili – hvidløg 115,-
- Østers au natural (forbeholdt sæson) 65,- pr. stk.

Forretter

- Kammusling – mizunasalat – kærnemælk – grøn olie 125,-
- Carpaccio – røget tun – jordbær – balsamico 125,-
- Kræmmerhus – tapas – sprødt – sødt – salt 129,-
- Florentine – rødspætte – spinat – mornaysauce 129,-
- Tartelet – høns – asparges – krydderurter 89,-
- Fra haw til maw – fisk – skaldyr – hjemmerørt dressing – 129,-

Hovedretter

- Oksemørbrad – whiskysauce- ristede kartofler – grønne asparges- majs 299,-
- Saltimbocca – kalv – serrano – salvie- kartoffeltærte – dampet grønt – espagnole sauce 269,-
- Flæsketeg – rødkål – brunede kartofler – sovs – chips – asier 215,-
- Gl daws oksesteg – kartofler – waldorf – asier – tyttebær – sovs 225,-
- Rødvinsmarineret kalkunbryst – hasselback kartofler – ærtesalat – rødvinsauce – citrus 215,-

Desserter

- Blødende hjerter – bær – cremefraiche – parfait
(Ud af huset - bag selv 9 min v/ 205 grader) 95,-
- Appelsinfromage – mørk chokolade – gelé – pisket fløde 85,-
- Baked Alaska – indbaqt is – marengs – frugt 115,-
- Frugtærter – kranskage – chokolade – flødecreme – frisk frugt – gelé 125,-
- Islagkage – nødder – bær – vanilje – frugt 105,-
- Dessert buffet/tapas -is -kage -fromage- frugt 125,-

Natmad

- Tarteletter – høns – asparges – fløde 89,-
- Champignonsuppe – cognac – grøn olie 89,-
- Hjemmebaqt bolle – pålægsplanke – lun leverpostej 125,-
- Sandwich – lagkage – tun/hønsesalat 115,-



SELSKABSMENUER 2024

Buffet

Herremiddag - en aften med gutterne (min. 15 couv)

- Rosastegt oksefilet
- Revelsben
- Ølmarinerede grillkøller
- Små kartofler i ovn
- Bagekartofler med hvidløg og bacon
- Smørristede majscolber
- Broccolisalat med bacon og peanuts
- Bølgens hj. Lavede whiskeysauce

- Pecan pie med vaniljeis

Pr. kuvert 325,- Minimum 15 kuverter

Tøse frokost hygge

- Tapas kræmmerhus (perfekt med et glas bobler til velkomst)
- Thyborønsalat (skaldyr)
- Wraps med varmrøget laks
- Reje hapsere på sprøde urter
- Lune mini tærter med skinke og ost
- Lune kyllingespyd
- 3 forskellige spændende salater
- Hjemmebagt brød og smør

- Lækker Rødbede mazarinkage m chokolade og nødder

Pr kuvert 325,- Minimum 15 kuverter

Grill selv menu

Vi laver maden til din grillfest, alt du skal gøre er at fyre op for grillen, smide kødet på
- og finde en kold håndbajer frem.

Ring og hør nærmere om mulighederne.

Fra 285,- pr. kuvert. Minimum 15 kuverter



SELSKABSMENUER 2024

Brunchbuffet

- Græsk yoghurt, kompot og knas
- Frisk frugt
- 2 slags pålæg
- Lun leverpostej m bacon
- 2 slags ost
- Pandekager m sirup
- Scramble egg m pølser
- Smør
- Rundstykker og rugbrød

Pris: 169,- inklusiv kaffe/the/juice
Minimum 20 kuverter

Brunchbuffet Deluxe

- Lakserilette i små glas
- Mini croissanter med hønsesalat
- Tapasspyd
- Thyborønssalat (skaldyr)
- Græsk yoghurt, kompot og knas
- Frisk frugt
- 2 slags pålæg
- Lun leverpostej m bacon
- 2 slags ost
- Scramble egg m pølser
- Smør, marmelade, honning og nutella
- Rundstykker og rugbrød
- Mini basser
- Panna cotta med bær puré
- Pandekager m sirup
- Chokolade brownie

Pris 325,- inklusiv kaffe/the /juice
Minimum 20 kuverter

Har i specielle ønsker til menuen, klarer vi selvfølgelig også det.

- Spørgsmål til allergener, kontakt os endelig.

Der er selvfølgelig også mulighed for at bestille børneretter (se vores A la carte menu)

Du er altid velkommen til at kontakte os og få et uforpligtende tilbud på selskabsmenu T: 40 20 74 23 / kok@thyboronhotel.dk

- Lad os klare alt det praktiske, så i kan nyde festen med familien og vennerne



T: 40 20 74 83 - restaurant-bolgen.dk