



Vendia Diner Transportable

KLIK PÅ MENUERNE

INTRO

HELÅRSMENU FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORÅRSMENU MARTS - APRIL - MAJ

SOMMERMENU JUNI - JULI - AUGUST

EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

VINTERMENU DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

EKSKLUSIV MENU

HELÅRS BUFFET

BUFFET FORÅR MARTS - APRIL - MAJ

BUFFET SOMMER JUNI - JULI - AUGUST

BUFFET EFTERÅR SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

BUFFET VINTER DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

EKSKLUSIV BUFFET

DET STORE KOLDE BORD

RECEPTIONS BUFFET

TIL DEN STÅENDE RECEPTION

SMØRREBRØD, SANDWICH OG GÆSTETALLERKEN TIL MØDE ELLER LIGN.

BRUNCH BUFFET

HUSMANDKOST OG NATMAD



INTRO

Menuerne er delt op efter sæsoner, og der er således givet bud på en menu for såvel forår, sommer, efterår og vinter. Der er også vores spændende 2 eller 3 retters helårsmenuer samt eksklusive menuer. Disse menuer er tallerken anrettede og kræver kokke assistance. Antal af kokke afhænger af selskabets størrelse, og aftales nærmere. Selskabsmenuerne serveres ved min. 15 couverter.

Buffeter og receptioner

Menuerne er også her delt op i sæsoner, samt giver vi et forslag på en helårs, en eksklusiv- og en receptions buffet. Derudover er der mulighed for brunch buffet. Vi sammensætter også gerne noget specielt til Deres arrangement, hvis de ønsker det. Buffeter serveres ved min. 20 couverter.

Menuerne skal blot ses som eksemplarer. Der er utallige andre muligheder. Vi er i stand til at opfylde ethvert ønske indenfor veltilberedt gastronomi. Der medfølger brød og smør til alle buffeter og menuer.

Leje

Kokke/tjener assistance: kr. 395,- pr. time

Bestik og glas: kr. 50,- per couvert

Ovenstående inkl. duge, servietter, salt/peber og lys: kr. 85,- per couvert

Ved udlevering af service, skal der lægges et depositum på kr. 500,- der tilbagebetales ved returnering. Der er erstatningspligt på det service der bliver beskadiget eller ikke returneres.

Levering

Levering af menuer, der ikke kræver kokke assistance, er kr. 350,- indenfor Hjørrings bygrænse.

Vi beder dem aflevere service m.m. tilbage inden 3 dage, eller efter aftale.

Fadøl til festen

Vi leverer også gerne fadøl til Deres arrangement. Sortimentet spænder bredt i udvalget husets øl, der ligesom menuerne er meget årstidsbestemt. Kontakt os og få et uforpligtende tilbud, og hør om mulighederne.

Ændring af bestilling og afbestilling

Senest ændring af antal 3 dage før arrangementet.

Afbestilling af arrangement er gældende efter HORESTA's regulativer, og kan derfor senest afbestilles en måned før. Afbestilles der senere opkræves der kompensation efter de gældende regulativer.

Venlig hilsen

Bryghuset Vendia



FORÅRSMENU

MARTS - APRIL - MAJ

Asparges med stegte kammuslinger, skandinaviske rogn og sauce Hollandaise

*

Røget unghane med syltet kartoffel, nye løg og trøffel

*

Dansk lam på to måder med krydderurter, små nye grønsager og lammesky

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Hvid chokolade panna cotta med rabarber og lakrids marengs

3 retter kr. 365,-

4 retter kr. 415,-

5 retter kr. 445,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



SOMMERMENU

JUNI - JULI - AUGUST

Dampet kulmule med jomfruhummer, ærte francaise og Sauce mousseline

*

Terrine af unghane med grønne asparges og kryddermayonaise

*

Langtidstilberedt oksefilet og kroket på oksehaler med sommerens grønt og Sauce Choron

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Danske sommerbær og hvid chokolade i flere teksturer med bærpuré

3 retter kr. 365,-

4 retter kr. 415,-

5 retter kr. 445,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



EFTERÅRSMENU

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

Bagt torsk med cremet blomkål, muslinger og muslinge sauce

*

Røget svinemørbrad med syltet kartoffel, skalotter og trøffel

*

Krondyrfilet fra Klosterheden i svampesoufflé, saltbagt selleri, franske løg og sauce jus

*

Udvalg af oste fra nær og fjern

*

Skovbærmousse, romsyltede bær og vanille

3 retter kr. 365,-

4 retter kr. 415,-

5 retter kr. 445,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



VINTERMENU

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

Torskekæber i panko med beder i teksture, endive og sauce Aromat

*

Braiseret oksehale med løg, svampe og trøffel

*

Krogmodnet og økologisk nakkefilet med nordjysk vinterkål, ribs og cremet sennep sauce

*

Tre europæiske oste med gode oliven, lidt sødt og lidt sprødt

*

Romfromage med karameliserede nødder, sultaner og vaniljeis

3 retter kr. 365,-

4 retter kr. 415,-

5 retter kr. 445,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



HELÅRSMENU

FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORRETTER

Et lille udvalg af fisk og skaldyr fra dagens auktion med friske krydderurter
(Tillæg 30 kr. pr. pers.)

*

Røget laks med små salater, purløgsolie, peberrod og vagtelæg

*

Bagt torsk med brunet smør, ristede nødder og peberbacon

*

Andeterrine med krydderurtesalat, ristede nødder og basilikumcreme

*

Røget unghane med tomatmayo, radisser og syltede urter

HOVEDRETTER

Nordjyske kalv tilberedt på to måder med sæson grønsaget, kalveglace og ristede kartofler

*

Rosastegt oksefilet med svampe, bønner og løg, puré af lokale rodfrugter med
sauce bordelaise, bernaïse og ristede kartofler (tillæg kr. 30)

*

Mørbrad og bryst af frilandsgris med selleri puré, ristede svampe og løg, kartofler og sky

*

Stegt hvidfisk med puré af sæsonens rødder, persillerod og cremet Blanquette sauce

*

Bryst af majszylling med puré af løg, nye grøntsager, citron og timian sauce

DESSERTER

Hvid chokolade Panna Cotta med sæsonens bær

*

Chokoladekage med vanille og syltede bær

*

Lys chokolade mousse med karamel, øllebrøds knas og mocca creme

*

Udvalg af europæiske oste og tilbehør

*

Udvalg af husets små desserter (tillæg kr. 30 per person)

2 Retter kr. 275,-

3 Retter kr. 325,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



EKSKLUSIV MENU

Rimmet kammusling med saltet agurk, radisser og løjroms creme

*

Stegt pighvar med jomfruhummer, tørret serrano, selleri og hummer Blanquette

*

Ungduebryst og lårkød med foie gras, beder og sauce Gastrique

*

Stegt oksemørbrad med svampe og løg i teksturer, friteret brissel og trøffel sauce

*

Hvidchokolade med æble, bladselleri, vanilie og æble marengs

3 retter kr. 445,-

4 retter kr. 510,-

5 retter kr. 560,-

Derudover kan man tilkøbe Udvalg af europæiske oste 40,-



BUFFET FORÅR

MARTS - APRIL - MAJ

Salat med røget gåsebryst, artiskok, grillede løg og sennepscreme

*

Røget hellefisk med purløg, radiser, glaskål og crouton

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med selleri svampe, nye løg og sauce jus

*

Braiseret lammeskank i sauce af vilde svampe og forårsurter

*

Rabarber med hvid chokoladecreme og vanille

*

Chokolade brownie med bær, vaniljecreme og karamel

Kr. 295,-

Udvalg af oste med tilbehør kr. 40,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET SOMMER

JUNI - JULI - AUGUST

Røget laks med små salater, hytteost og purløg

*

Grønne asparges med vagtelæg og sauce mousseline

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Sprængt andebryst med nye gulerødder og cremet peberrod sauce

*

Rosastegt kalvefilet med dampet spidskål, ærter og lys kalvesteg

*

Jordbær med fløde på vores facon

*

"Citronfromage" med vanilje, kiks og sommerbær

Kr. 295,-

Udvalg af oste med tilbehør kr. 40,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET EFTERÅR

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

Røget laks med rygeost, rogn og brøndkarse

*

Salat af sæsonens fisk og skaldyr med crouton og vilde urter

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med aromatisk sky og jordskok

*

Confiteret andelår med glaserede beder, løg og timian

*

Syltede pære med hvid chokolade creme, pærerasp og vanilje

*

Chokolademousse med karamel og bær puré

Kr. 295,-

Udvalg af oste med tilbehør kr. 40,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET VINTER

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

Bagt kulmule med rejer, rogn, og dildmayonnaise

*

Salat med braiseret griseskank, syltede skalotter, jordskokker og sennepsmayo

*

Sortiment af vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Stegt andebryst med mild peber, æbler og svesker, stegte kartofler med rosmarin og honning

*

Langtidsstegt kalveculotte med stegte svampe, løgconfit og sky sauce

*

Appelsinmousse med chokolade, kaffecreme og ristede nødder

*

Vanillecreme med æble-pærekompot, nøddekern og karamel

Kr. 295,-

Stort udvalg af europæiske oste med tilbehør kr. 40,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



HELÅRS BUFFET

Bagt kulmule med krydderhollandaise, porrer og spinat

*

Salat med stegt andebryst, grov sennep, sprøde "rødder" og grillede artiskokker

*

Glaseret nakkefilet med mild peber, rosmarin og sky

*

Langtidsstegt okseculotte, glaseret med citron, skalotteløg og timian

*

Salat af årstidens kål med tørrede tranebær, ristede kerner og nødder

*

Sæsonens rodfrugter bagte og glaseret med honning

*

Små stegte kartofler med friske krydderurter

*

Lys chokolade panna cotta med årstidens bær og crunch

kr. 250,-

Europæiske oste og årstidens kompot kr. 40,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



EKSKLUSIV BUFFET

Venø østers med vinaigrette og toast

*

Svensk löjrom med taskekrabbe og agurk

*

Røget laks med dild, rogn og mild peberrod

*

Foie Gras mousse med madeira og malt

*

Gratineret rødtunge med friske krydderurter og skaldyr

*

Braiseret kalveskank i svampesauce og kartoffelpuré med morkler

*

Lammekrone med små grønsager og confiteret løg

*

Oksemørbrad med trøffelpure, svampe og timiansauce

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

3 små desserter

Kr. 475,-

(Denne buffet kræver assistance af min. 2 kokke)

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



DET STORE KOLDE BORD

Rimmet kammusling med dildmayonnaise og hytteost

*

Bagt, rimsaltet torsk med syltede tomater æggecreme og ristet bacon

*

Koldrøget laks med saltet agurk rygeost og urter

*

Kartofler med rogn med syrnede fløde, milde løg og kans af maltbrød

*

Letrøget gås med små salater, morkel som mayonnaise og vinaigrette

*

Braiseret griseskank med maltkerner, rødbeder, senepsmayonnaise og syltede løg

*

Seranoskinke, grov sennep og knasende rugbrød

*

Udvalg af europæiske oste med sødt og sprødt

*

Bagt ostekage med råsyltede bær

*

Chokoladekage med karamel og knas

Kr. 295,-

(Denne buffet kræver minimum håndtering – ingen kok)

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



RECEPTIONS BUFFET

Jordskokkecreme med rogn og friske urter

*

Røget laksetatar i hjertesalat med dild og hytteost

*

Serrano skinke med grillet artiskok, purløgsmayo og havgus

*

Husets lune postej med, svampe, andeconfit og surt

*

Krydderfrikadeller med sprød sæsonsalat og sprødt

*

Salat med braiseret gris og grov sennep, rødbede og peberrod

*

Mini croissant med Vendia's klassiske hønsesalat

*

Mini ostetærter med røget gåsebryst og sprøde chips

*

Europæiske oste med oliven, kompot og knækbrød

*

Citrontærte med vanille og brændt marengs

*

Variationer af brød og smør med havsalt

kr. 195,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



TIL DEN STÅENDE RECEPTION

VI ANBEFALER MIN. 3 SLAGS

Østers med vinaigrette og melba - kr. 35,-

*

Blinis med rødæg, rogn og syrnet fløde - kr. 35,-

*

Røget laks med dildcreme på grov toast - kr. 30,-

*

Skaldyrssalat i hjertesalat og dild - kr. 30,-

*

Terrin af Foie Gras på ristet toast med æble - kr. 35,-

*

Røget andebryst med æble - kr. 35,-

*

Røget svinemørbrad med trøffelmayo og grillet løg 30,-

*

Vol au vent med æggesalat og bacon - kr. 30,-

*

Valnøddepate med cornichon og sennep - kr. 25,-

*

Små krydderurte-frikadeller med surt - kr. 30,-

*

Sortiment af faste oste - kr. 35,-

*

Hjemmelavede chokolader - kr. 40,-

*

Frugttærte med vanillecreme, tørrede bær - kr. 25,-

*

Mocca-chokoladecake - kr. 35,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



SMØRREBRØD, SANDWICH OG GÆSTETALLERKEN

Gæstetallerken til mødet eller anden komsammen hvor det skal være let, lækkert og ikke mindst nemt. Vi sammensætter en tallerken med årstidsbestemte specialiteter – fisk, kød ost og lidt sødt. Alt er anrettet lige til at sætte på bordet og klar til at spise, og der medfølger selvfølgelig lækkert brød og smør. Bestil gerne dagen før - der kan afhentes eller leveres hele dagen frem til kl. 22.00.

Smørrebrød og sandwich er også nem og lækker løsning som kan bruges til de fleste begivenheder Bestil gerne dagen før - der kan afhentes eller leveres hele dagen frem til kl. 22.00. Smørrebrød kan også bestilles som uspecificerede fra vores take away her er det ikke nødvendigt af bestille i god tid.

GÆSTETALLERKEN

Gæstetallerken alm 6 af husets specialiteter 175,-

Gæstetallerken luksus 7 af husets specialiteter inkl. lun ret 225,-

SMØRREBRØD

Æg, søkogte rejer, citronmayo, agurk, karse og rogn 55,-

Smørstegt rødspættefilet med rejesalat og dild 55,-

Røget laks, rygeost, vagtelæg og purløg 55,-

Kyllingesalat med sennep, sprødt kyllingskind, æbler og baconkvas 55,-

Tatar af okseinderlår, løg kapers, rødbeder og peberrod 55,-

Leverpostej, beder, karse, syltede svampe og sprød peberbacon 55,-

Roastbeef med remoulade, peberrod og løgfrit 55,-

Terrine af griseskank, sennepsmayo rødbede, skalotteløg og grillede løg 55,-

10 stk. blandede smørrebrød køkkenet bestemmer 450,-

SANDWICH

Røget gåsebryst og andelår, sennepsmayo, artiskok, løg, parmesan og salat 45,-

Koldrøget laks med radiser, peberrods mayonnaise, saltet agurk og salat 45,-

Chorizo med syltede tomater, mayonnaise, comté, cornichon og salat 45,-

Serrano skinke, syltede løg, grillet piment, frisk ost, og sprød salat 45,-

Vendia hønsesalat, artiskokker, syltede løg og frissé salat og brøndkarse 45,-



BRUNCH BUFFET

Røget laks fra "Hyttels" i hjertesalat, med dild og hytteost

*

Lun postej med champignons, bacon og surt

*

Vendia spegepølse urter - sennepsmayo

*

Hjemmelavet hønsesalat, sprødt kyllingeskind med purløg

*

Friskost på kartoffelblinis med tørret purløg og skinke

*

Røræg med bacon og stegte brunchpølser

*

Europæiske gårdoste med grønne oliven

*

Kernemælkscreme med skovbær og frysetørret yoghurt

*

Passionsfrugt med vanillecreme og mere passion

*

Hjemmelavet æblekompot med vanille

*

Variationer af lyst og mørkt brød

185,-

Tilkøb til brunchen

Amerikanske pandekager med sirup 15,-

Brownie med bær og vanille 25,-

Kannelsnegle 15,-

Croissanter 15,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



HUSMANDKOST OG NATMAD

Sandwich med lækkert fyld (2 stk.)

Kr. 55,-

*

Biksemad med rødbeder, rugbrød og grovsennep

Kr. 65,-

*

Croissant med 3 slags fyld

Kr. 70,-

*

Mulligatawny (karrysuppe) med hønsekød og ris

Kr. 70,-

*

Ølpølser med varm kartoffelsalat

Kr. 70,-

*

Lobescoves med rugbrød, purløg og rødbeder

Kr. 75,-

*

Grønsagstærter med serranoskine, salat og dressinger

Kr. 90,-

*

Stort pølse- og ostebord med specialiteter fra Danmark og resten af Europa

Kr. 115,-

Serveres ved min. 15 couverter