



SELSKABSMENU

KLIK PÅ MENUERNE

INTRO

FORSLAG TIL HELAFTENSARRANGEMENT

FESTMENU FORRETTER - HOVEDRETTER - DESSERTER

FORÅRSMENU MARTS - APRIL - MAJ

SOMMERMENU JUNI - JULI - AUGUST

EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

VINTERMENU DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

EKSKLUSIV MENU

FEST BUFFET

BUFFET FORÅR MARTS - APRIL - MAJ

BUFFET SOMMER JUNI - JULI - AUGUST

BUFFET EFTERÅR SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

BUFFET VINTER DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

EKSKLUSIV BUFFET

TIL DEN STÅENDE RECEPTION

RECEPTIONS BUFFET

BRUNCH

KAFFE & KAGE

NATMAD

FRI BAR (EFTER MIDDAGEN)

FRI BAR DE LUX (EFTER MIDDAGEN)

DRIKKEVARER

SNACKS

BEGRAVELSES ARRANGEMENT



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 festmenuer samt eksklusive menuer.

Buffeter og receptioner. Menuerne er også her delt op i sæsoner samt vi giver et forslag på en fest- og receptions buffet. Vi sammensætter også gerne noget specielt til Deres arrangement, hvis de ønsker det.

Buffeter serveres ved min. 20 couverter. Selskabsmenuerne serveres ved min. 15 couverter. Menuerne skal blot ses som eksempler, der er utallige andre muligheder. Vi er i stand til at opfylde ethvert ønske indenfor veltilberedt gastronomi.

Øl til maden har vi specialiseret os i. Vi sammensætter gerne en ølmenu til deres arrangement.

Vores vinkælder omspænder et bredt spektrum af europæiske og oversøiske vine, cognac og likører. Således kan De være sikker på, vi finder de ideelle vine i alle prisklasser, til netop Deres fest.

Ændring af bestilling og afbestilling

Senest ændring af antal 3 dage før arrangementet.

Afbestilling 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



FORSLAG TIL HELAFTENS ARRANGEMENT

FESTPAKKE MED FESTMENU/ FEST BUFFET

3 retters festmenu / fest buffet (vær opmærksom på evt. tillæg) fra selskabskortet

Vin ad libitum under middagen

Kaffe og te med sødt

495,-

HELAFTEN PAKKE MED FESTMENU / FEST BUFFET

Cava

3 retters festmenu / fest buffet (vær opmærksom på evt. tillæg) fra selskabskortet

Vin ad libitum under middagen

Kaffe og te med sødt

Natmad

kr. 595,-

HELAFTEN PAKKE MED SÆSONMENU / SÆSON BUFFET

Crément med hjemmelavet snacks

3 retters sæsonmenu tilberedt med sæsonens bedste råvarer eller sæson buffet fra selskabskortet

Udvalgte kvalitetsvine ad libitum under middagen

Kaffe og te med hjemmelavet chokolade

Natmad efter eget valg

kr. 795,-

HELAFTEN PAKKE MED EKSKLUSIVMENU/BUFFET

Champagne med stort udvalg af eksklusive snacks

4 retters eksklusiv menu tilberedt med sæsonens bedste råvarer eller / Eksklusivbuffet

Udvalgte topvine ad libitum under middagen

Kaffe og te med hjemmelavet petit four

Natmad efter eget valg

kr. 1095,-



FESTMENU

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

*

Cremet fiskesuppe med lækkert fyld, af sæsonens fisk og skaldyr urter og dildolie

*

Røget unghane med tomatmayo, radisser og syltede kartofler

HOVEDRETTER

Nordjysk kalv tilberedt på to måder med sæson grønsager, kalveglace og ristede kartofler

*

Rosastegt oksefilet med svampe og bønner og løg, pure af lokale rodfrugter med sauce bordelaise, bearnaise og ristede kartofler (tillæg kr 30,-)

*

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

*

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

*

Majskylling og confiteret lår med puré af løg, nye grøntsager, citron og timian sauce

DESSERTER

Hvid chokolade Panna Cotta med sæsonens sorbet og bær

*

Gateau Marcel – Lefrossen chokoladekage med frysetørrede bær og vaniljeis

*

Lys chokolade mousse med karamel, kage crumble og sorbet af årstidens bær

*

Udvalg af husets små desserter - koldt, sødt og blødt (tillæg 30 kr. pr. pers.)

*

Udvalg af europæiske oste og tilbehør

2 Retter kr. 285,-

3 Retter kr. 325,-

Menuer serveres ved min. 15 couverter



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 sorbet

3 retter kr. 365,-

4 retter kr. 415,-

5 retter kr. 445,-



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, vanille og sorbet

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



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,-

Mulighed for tilkøb af europæiske oste kr. 40,-



FEST BUFFET

Røget laks med peberrod, hytteost, malt og dild

*

Bagt kulmule med krydderhollandaise, porrer og spinat

*

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

*

Glaseret nakkefilet med mild peber, rosmarin, bagte rodfrugter og sky

*

Langtidsstegt okseculotte med stegte svampe, skalotteløg og timian

*

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

*

Små stegte kartofler med friske krydderurter

*

Europæiske oste og årstidens kompot

*

"Æblekage" a la Vendia

kr. 335,-



BUFFET FORÅR

MARTS - APRIL - MAJ

Salat med røget gåsebryst, artiskok, grillede løg og sennepscreme

*

Røget hellefisk med purløg, radiser, glaskål og crouton

*

Bagt rødtunge med nye asparges og urte beure blanc

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med selleri svampe, nye løg og sauce jus

*

Majskylling med forårsgrønt og cremet senneps sauce

*

Braiseret lammeskank i sauce af vilde svampe og forårsurter

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Rabarber med hvid chokoladecreme og vanille

*

Chokolade brownie med bær, vaniliecreme og karamel

Kr. 365,-

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

*

Kulmule i hvidvin sauce med spinat, nye porrer og skalotteløg

*

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

*

Griseskank med vilde svampe og skalotter syltet i øl

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Jordbær med fløde på vores facon

*

"Citronfromage" med vanilje, kiks og sommerbær

Kr. 365,-

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

*

Sprængt kalvespidsbryst med cornichon og peberrod

*

Grønne salater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Rosastegt kalveculotte med aromatisk sky og jordkok

*

Confiteret andelår med glaserede beder, løg og timian

*

Spoleben i sauce med peber og salat af kål med nødder

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

Syltede pære med hvid chokolade creme, pærerasp og vanilje

*

Chokolademousse med karamel og bær puré

Kr. 365,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BUFFET VINTER

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

Bagt kulmule med rejer, rogn, og dildmayonnaise

*

Vesterhavstorsk med porre og rødløg i cremet sauce med hvidvin

*

Salat med braiseret griseskank, syltede skalotter, jordskokker og sennepsmayo

*

Sortiment af vintersalater med sprødt, forskellige dressinger og olier

*

Nakkefilet med bagte vinterrødder, rosmarin og Sauce peberrod

*

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

*

Langtidsstegt kalveculotte med stegte svampe, løgconfit og sky sauce

*

Stort udvalg af europæiske oste med tilbehør

*

Appelsinmousse med chokolade, kaffecreme og ristede nødder

*

Vanillecreme med æble-pærekompot, nøddeknas og karamel

Kr. 365,-

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

*

Helstegt havtaske med friske krydderurter og ragout af skaldyr

*

Ovnbagt vesterhavsfisk på urter med hvidvin og muslinger

*

Braiseret kalveskank i svampesauce og kartoffelpuré med trøffel

*

Lammekrone med små grønsager og confiteret løg

*

Oksemørbrad med svampe og timiansauce

*

Udvalg af oste med tilbehør

*

3 små desserter

Kr. 495,-

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. 215,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



TIL DEN STÅENDE RECEPTION

VI ANBEFALER MIN. 3 SLAGS

Østers med vinaigrette og melba - kr. 35,-

*

Blinis med rødløg, 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,-

*

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

*

Mocca-chokoladecake - kr. 35,-

Buffeter serveres ved min. 20 couverter



BRUNCH

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

*

Kaffe og Thé

185,-

Tilkøb til brunchen

Amerikanske pandekager med sirup 25,-

Brownie med bær og vanille 35,-

Appelsinjuice 40,-

Ufiltreret æblemost 40,-

Økologisk saft 40,-

Bitter (Se vores udvalget på bjesk vogn) fra 35,-

Vendia øl 35,-/55,-

Cava pr. glas 75,-

Champagne pr. glas 125,-



KAFFE OG KAGE

Vendia Kaffe eller the

Kr. 30,-

*

Varm chokolade med flødeskum

Kr. 40,-

*

Hjemmelavet Lagkage med creme og knas

Kr. 40,-

*

Udvalg af Hjemmelavede chokolader

Kr. 40,-

*

Hjemmebagt kransekage

Kr. 30,-

*

2 1/2 hjemmebagt bolle med smør

Kr. 30,-

*

Frugttærte med vanillecreme, og sprødt

Kr. 40,-



NATMAD

Sandwich med lækkert fyld

Kr. 55,-

*

Biksemad med rødbeder, rugbrød og grovsennep

Kr. 65,-

*

Croissant med 3 slags lækkert 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,-



FRI BAR, FRI BAR DE LUX & DRIKKEVARER

FRI BAR - EFTER MIDDAGEN

2 1/2 time: Øl, vin og vand

Kr. 200,- pr. kuvert

FRI BAR DE LUX - EFTER MIDDAGEN

2 1/2 time: Øl, vin, vand og gængse mærker spiritus.

Kr. 300,- pr. kuvert

DRIKKEVARER

Aperitif pr. glas fra kr. 70,-

*

Hvidvin pr. flaske fra kr. 275,-

*

Rødvin pr. flaske fra kr. 275,-

*

Dessertvin pr. glas fra kr. 55,-

*

Cognac, likør etc. (3 cl) fra kr. 65,

*

Bitter, bjæsk og snaps (3 cl) fra kr. 40,-

*

Husets Øl pr. 50 cl. - kr. 55,-

*

Sodavand 25 cl. - kr. 35,-

*

Kaffe/ The - kr. 30,-



SNACKS TIL VELKOMST ELLER EFTER FESTEN

Saltmandler - kr. 25,-

*

3 slags snacks - kr. 35,-

*

5 slags snacks - kr. 40,-

*

Udvalg af varme og kolde snacks - kr. 65,-

*

Østers med toast melba og vinaigrette - kr. 35,-

Eksklusiv start på aften - Kokken åbner østers til gæsterne



BEGRAVELSES ARRANGEMENT

KAGE ARRANGEMENT FRA EGET BAGERI

Lækre luftige boller med smør, variation af hjemmebagte småkager, lagkage med creme, bær og makroner, Kaffe/te

Pris pr. person kr. 95,-

*

MINI SMØRREBRØD ARRANGEMENT

3 variationer af mini smørrebrød, lagkage med crème, bær og makroner, kaffe/te

Pris pr. person kr. 125,-

*

TAPAS ARRANGEMENT

Tapas anretning med røget laks serveret med urter og krydderurtdressing, 2 varianter af charcuteri (pålæg) med oliven, tomat og artiskokker, røget unghane, brie med syltet abrikos og friskbagt brød

Pris pr. person kr. 145,-

*

BUFFET ARRANGEMENT

Røget laks, serveret med urter og krydderurtemayonnaise, rejer med dildcrème og citron, 3 variationer af charcuteri (pålæg) med lækker tilbehør, blandet grøn salat i vinaigrette, små lune frikadeller med rødkål, lun posteij med bacon og svampe, brie og dagens friskbagte kage, udvalg af forskellige brødsorter og kaffe/te

Pris pr. person kr. 185,-

Vi kan tilbyde arrangementer fra 10 -100 personer i eget lokale.

Der kan selvfølgelig også sammansættes individuelle arrangementer/menuer efter deres ønske.