

GYNGENS Festmenu Buffet (også ud af huset)

Minimum 40 personer.

På Gyngen er vi bevidste om, at jeres fest ikke kan gøres om, derfor vil vi gøre vores bedste for at møde jeres forventninger. Så hvis der er forslag til ændring af jeres menu eller har I specielle ønsker, er vi altid lydhøre. På den måde kan vi i fællesskab skabe en vellykket fest.

Der skal tages forbehold for sæsonvarer.

Hvis dette har interesse, er du meget velkommen til at kontakte Gyngen. Spørg efter Peder eller send en mail til peder@kulturgyngen.dk.

Festmenu på Gyngen

Vælg en 3, 4 eller 5 retters menu

3 retters festmenu 400 kr.

4 retters festmenu 500 kr.

5 retters festmenu 600 kr.

Der serveres 1 gl. vin pr. ret samt cognac/likør til kaffen/teen og en øl/vin eller vand til natmaden.

Vi sørger for hvide duge og stofservietter samt blomster.

Festmenu på Gyngen

Eksempel på en 5 retters festmenu

Appetizer

Canapéer

Forret

Fennikelrøget laks på perlebyg
m. små salater og hylde vinaigrette

Hovedret

Langtidsstegt oksefilet m. æble/chili kompot,
skalotteløgssrelish, rødvinssky & salvie pommes anna

Dessert

Brownie m. nødder, vanilleis & frugt coulis

Natmad

Kartoffelsuppe m. bacon, timian og rugbrødscrouton

Buffetter (også ud af huset)

Eksempel på buffetter

Minimum 40 personer (200 kr. pr. person)

Buffet 1

Varmrøget laks m. små salater & agurkecreme
2 x dyppelse: tomatsalsa & urtemayo
Lammekølle stegt m. hvidløg, rosmarin & abrikoser
Spinattærte
Kartoffel vendt m. god olie & krydderurter
Salat af perlebyg & puyliner
Haricots verts m. gedefeta & rødløg
Valnødde brownie m. vanille is & hindbær coulis
Brød & smør

Minimum 40 personer (250 kr. pr. person)

Buffet 2

Hvidvinsdampede muslinger
Torskesalat rørt m. grov sennep & mayo
2 x dyppelse: ruccolapesto & aioli
Helstegt oksefilet
Grøn salat m. croutoner & hylde vinaigrette
Salat af speltkerner m. appelsin, oliven & ristede mandler
Marinerede svampe
Kartoffel vendt m. god olie & krydderurter
Grillede rodfrugter m. sesam
Røget brie & blå kornblomst m. syltede nødder
Æblekage m. mandler, kanel & vanilleis
Brød & smør

Receptionsbuffet (også ud af huset)

Minimum 40 personer (120 kr. pr. person)

Eksempelvis

Rimmet hvid fisk

Varmrøget laks

Blæksprutte m. aioli

Dampet torsk rørt m. krydderurter

Gravad okseinderlår

Confit af røget kylling

Røget brie

Krydderurte ost

Blå kornblomst

Cremet gedeost

Brownie

Tunesisk citrus kage

Praktiske informationer ved bestilling af mad ud af huset

Betaling skal ske ved afhentning eller tidligere, efter aftale.

Engangsfade koster 15 kr. pr. stk.

Maden afhentes på Gyngen.

Konto oplysninger: Reg.nr.: 2211 Kontonr.: 5800009468