



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

BRUNCH

Scrambled egg.

Laks med tilbehør.

KøkkenChefens hjemmelavet rullepølse med rå løg og sky.

Lun leverpostej med bacon.

Brunchpølser og bacon.

Forskellige pålæg.

Skyr og græsk yougurt.

Müsli, cornflakes og havregryn.

Brunch pandekager med sirup og marmelader.

Forskellige oste fra ind og udland.

Forskellige marmelader.

Frisk frugt.

Forskellige brød, rugbrød og boller.

Wienerbrød.

Inkl. Kaffe, te, juice, mælk og isvand

Brunch / 3 timer

Kr. 189,- v/ min. 25 kuverter.



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

CHAMPAGNE BRUNCH

Varmrøget Laks med grønne asparges og tilbehør.

Italienske special spegepølser med tilbehør.

Scrambled egg.

Køkkenchefens hjemmelavet rullepølse med rå løg og sky.

Pølse/kartoffelmix.

Lun leverpostej med bacon.

Brunchpølser og bacon.

Forskellige pålæg.

Skyr og græsk yougurt.

Müsli, cornflakes og havregryn.

Brunch pandekager med sirup og marmelader.

4 slags oste fra ind og udland.

Forskellige marmelader.

Frisk frugt.

Forskellige brød, rugbrød og boller.

Croissanter, tebirkes og Wienerbrød.

Inkl. Kaffe, te, juice, mælk og isvand

Nitus Semi Secco CAVA – mousserende vin med fin sødme, som serveres med Brunch.

Champagne brunch / 3 timer
Kr. 289,- v/min. 25 kuverter.



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

KOLD FROKOSTBUFFET

Varmrøget laks med dressing anrettet på fad med salat.

Lun leverpostej med bacon og stegte svampe.

Hjemmelavet rullepølse med rå løg og sky.

Roastbeef med remoulade og rå løg.

Ovnstegte kyllinglår med grøntsagstærte.

Pastasalat med friske urter.

2 slags ost med forskelligt tilbehør og druer.

Forskellige hjemmebagte brød og rugbrød.

Lille salatbar med dressing

Kold frokostbuffet

Kr. 189,- v/min. 25 kuverter.

BUFFET I

Forret

Valgfri forret (*forretter markeret med * tillægspris kr. 25,- p/p*)

Hovedretter

Langtidsstegt unghanebryst med friske krydderurter.

Helstegt svinemørbrad med bacon.

Klassisk kartoffelsalat, eller små ovnstegte kartofler med friske krydderurter.

Pastasalat med urter.

Grøntsagstærte.

Salatbar med min. 5 forskellige tilbehør (aftales efter ønske) – inkl. Dressing.

Hjemmebagt brød og smør

Dessert

Valgfri dessert

Buffet I,II,III. Alle menuer serveres som buffet.

Hvis der ønskes tallerkenservering af forret og/eller dessert, er der tillægspris som aftales ved planlægningsmøde.

Kr. 299,- v/min. 25 kuverter.

BUFFET II

Forret

Valgfri forret (forretter markeret med * tillægspris kr. 25,- p/p)

Hovedretter

Oksefilet rosastegt med rødvinsauce.

Helstegt unghanebryst med friske krydderurter og råsyltede bær.

Små, ovnstegte kartofler med friske krydderurter.

Bagte dadel- eller blommetomater (årstidsbestemt)

Grønne asparges med baconsvøb bagt i ovn.

Fennikelsalat med appelsin og rosiner.

Salatbar med min. 5 forskellige tilbehør, inkl. Dressing.

Hjemmebagte brød og smør.

Dessert

Valgfri dessert.

Buffet I,II,III. Alle menuer serveres som buffet.

Hvis der ønskes tallerkenservering af forret og/eller dessert, er der tillægspris som aftales ved planlægningsmøde.

Kr. 349,- v/min. 25 kuverter.



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

BUFFET III

Forret

Valgfri forret (forretter markeret med * tillægspris kr. 25,- p/p)

Hovedretter

Langtidsstegt lammekølle med frisk rosmarin og sæsonens garniture.

Rosastegt oksefilet med appelsindampet kål.

Små, ovnstegte kartofler med friske krydderurter.

Pastasalat med tomatpesto og urter.

Rødsalat med tranebær, tørrede ananastern og balsamico glace.

Salatbar med min. 5 forskellige tilbehør, inkl. Dressing

Hjemmebagte brød med smør

Dessert

Valgfri dessert.

Buffet I, II, III. Alle menuer serveres som buffet.

Hvis der ønskes tallerkenservering af forret og/eller dessert, er der tillægspris som aftales ved planlægningsmøde.

Kr. 379,- v/min. 25 kuverter.



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

BUFFET IV

Forret

Valgfri forret

Hovedretter

Sous Vide oksecuvette, stegt I nøddeolie, serveret med kold peberrodcreme.

Helstegt dyrekølle med dampet kål og bagte rodfrugter- samt råsyltede bær efter årstid.

Små, spanske kartofler (tilberedt I SIKANI salt) med citron.

Salat med valnød, æble, saltmandler og balsamicoglace.

Æblesalat marineret I appelsinpure med bladselleri.

Salatbar med min. 7 forskellige tilbehør, inkl. Dressing.

Hjemmebagte brød og smør

Dessert

Valgfri dessert

Kr. 429,- v/min. 25 kuverter.

FORRETTER

Varmrøget laks med dildcreme og brød m. smør	Kr. 99,-
Rimet laks (fersk marineret) anrettet på salat med citron vinaigrette, crouton, dressing og brød m.smør.	Kr. 99,-
Kammuslinger på spæde spinatblade, syltede æblekugler Bagte dadeltomater og brød m. smør	kr. 99,-
Gazpassio (kold tomatsuppe) serveret med 1.stk. Bruchetta Med tomat og smeltet ost.	Kr. 99,-
Bagt rødspættefilet , fyldt med spinat/crème moussé -serveret på salat med citron og cherry tomat.	Kr. 99,-
* Sandart filet , stegt i olie med estragon, serveret på let Anretning af salat med vin blanc og pyntet med årstidens urter og grønt.	Kr. 119,-
* Havsymfoni , mix af skaldyr med øldampede blåmuslinger Serveret på let anretning af salat med vin blanc.	Kr. 119,-
* Andebryst , Berbieand med syltet æble og chips af skorzonerrod stegt i olivenolie-balsamico glaze.	Kr. 119,-

HOVEDRETTER

Rosastegt kalvetykstegsfilet

Med årstidens grønt, kartofler og rødvinsauce.

Kr.199,-

Helstegt oksefilet

Med årstidens grønt, smørstegte kartofler eller ovnbagte kartofler
I olivenolie med urter, bearnaise sauce eller rødvinsauce.

Kr. 199,-

Stegt fasanbryst

Med svampe risotto eller smørstegte kartofler med urter, råsyltede
Bær, hjemmelavet agurkesalat og fløde sauce.

Kr. 219,-

Farmermarineret, helstegt svinekam

Med årstidens grønt, ovnbagte kartofler, haricot vers med sesamfrø
Og skysauce.

Kr. 189,-

Herlstegt dyretykstegsfilet

Med urter, flødestegte kartofler, waldorphsalat, syltede brombær
Og surt.

Kr. 249,-

Dampet/pocheret årstidens fisk

Med smørstegte kartofler og årstidens garniture.

Kr. 219,-

Helstegt kalvefilet

Med årstidens garniture, spanske kartofler og rødvinsauce,
Jordskokke purè samt gulerødder I vinaigrette

Kr. 239,-

Helstegt ungviehøjreb (min. 40 kuverter)

Med årstidens grøntsager, smørstegte kartofler eller ovnstegte små
kartofler I olivenolie med friske krydderurter, rødvinsauce, purè af
gulerødder og smørdampet kål med appelsin.

Kr. 259,-



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

DESSERTER

Bagt æblekage med kanelcreme.

Gateau Marcel (*Fransk chokoladecake*) – Chief's special, med parfit is lavet med appelsinsmag og coulis.

Ananas langtidsbagt i sirup med stjerneanis, kanel og kardemomme-serveret med hjemmelavet parfit is.

Rabarber drøm (*Rabarber Rie*) kompot af rabarber/jordbær serveret med fløde vaniljecreme og flødeskum.

Ostatallerken med danske og udenlandske oste.

Chokolade fondant (blødende chokoladecake) serveret med hjemmelavet is.

Is hjemmelavet, med frisk frugt og flødeskum.

Frit valg kr. 79,-

Natmad

Oste-pølsebord

Et udvalg af forskellige oste og pølser

Frikadeller

Med hjemmelavet kartoffelsalat og surt

Røget skinke

Med grøntsagstærte og grovbrød

Suppe

Gullash suppe, løgsuppe, aspargessuppe, champignonsuppe
Alle med hjemmebagt baguettes

Gammeldags tarteletter

Med høns I asparges

Hotdog med tilbehør

“gæster-laver-dem-selv”

Frit valg kr. 79,-



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

KONFIRMATIONSMENU I

Forret

2 tarteletter med høns I asparges

Buffet

Helstegt okse cuvette med ovndampede grøntsager.

Helstegt, urtekrydret svinemørbrad.

Broccolisalat med bacon og solsikkekerner.

Tomatsalat med mozzarella, rødløg og balsamico glace.

Flødestegte kartofler eller små, ovnstegte kartofler I olivenolie med friske krydderurter.

KøkkenChefens sauce.

Salatbar med forskellige tilbehør, inkl. Dressing.

Hjemmebagte brød og smør.

Dessert

Hjemmelavet is efter konfirmandens ønske, med flødeskum.

Alle retter serveres som buffet. Eventuel forret og/eller dessert anrettes til hvert bord I skåle/fade.

Kr. 339,- v/min. 25 kuverter.



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

KONFIRMATIONSMENU II

Forret

Klassisk rejecocktail serveret på tallerken med citron, thousand island dressing og hjemmebagt brød og smør.

Buffet

Helstegt oksefilet serveret med forskellig garniture

Helstegt svinekam med friske krydderurter

Dampet spidskål med appelsin

Grøntsagstærter

Valgfri kartoffel, flødestegte kartofler eller små, ovnbagte kartofler i olivenolie med friske krydderurter.

Salatbar med forskellige tilbehør, inkl. Dressing.

Hjemmebagte brød med smør

Dessert

Islagkage

Forret er tallerkenserveret, og dessert er serveret som buffet eller anrettet på fade til hvert bord..

Kr. 399,- v/min. 25 kuverter



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

MENUTILBUD I

Velkomstdrink (New Age Blanco- fin sødme, let perlende)

Forret (serveret som buffet)

Valgfri buffet (1-2-3) (buffet IV tillægges kr. 40,- p/p)

Dessert (serveret som buffet)

Husets hvidvin og rødvin ad libitum

Kaffe med èn cognac/likør – serveret I baren

* Fri bar (fadøl fra GB – Gourmet bryggeriet – 2 varianter, husets vin og sodavand)

Hvis der ønskes speciel øl, fra vores store udvalg aftales dette ved planlægningsmøde- tillægspris kan forekomme.

Natmad – valgfri fra menukort (serveret som buffet)

- Menu tilbud I gælder 7 timer fra servering af velkomstdrink, og kan bestilles fra 25 kuverter.
- Festarrangementer starter typisk kl. 18.00 med servering af velkomstdrink, og ad libitumpakke gælder herfra og 7 timer frem.
- Arrangementer afholdes I selskabslokale efter aftale indtil senest kl. 03.00 eller efter aftale.
- Hvis der ønskes tallerkenserivering af forret og dessert er der I dette pakke tilbud en tillægspris på kr. 50,- p/p

I alt kr. 749,- v/min. 25 kuverter



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

MENUTILBUD II

Velkomstdrink (New Age Blanco- fin sødme, let perlende) eller Nitus Secco CAVA - mousserende

Valgfri forret, hovedret og dessert (tallerken eller fadservering efter ønske)

Husets hvidvin og rødvin ad libitum

Kaffe med en cognac/likør – serveret i baren

* Fri bar (fadøl fra GB – Gourmet bryggeriet – 2 varianter, husets vin og sodavand)

Hvis der ønskes speciel øl, fra vores store udvalg aftales dette ved planlægningsmøde- tillægspris kan forekomme.

Natmad – valgfri fra menukort (serveret som buffet)

- Menu tilbud I gælder 7 timer fra servering af velkomstdrink, og kan bestilles fra 25 kuverter.
- Festarrangementer starter typisk kl. 18.00 med servering af velkomstdrink, og ad libitumpakke gælder herfra og 7 timer frem.
- Arrangementer afholdes i selskabslokale efter aftale indtil senest kl. 03.00 eller efter aftale.

I alt kr. 889,- v/min. 25 kuverter.

DET LÆKRE EKSTRA

***En stor del af (fest)glæden ligger i, at alt er, som du vil have det.
Her er forslag til fine smagsoplevelser, du kan tilvælge din menu:***

Skaldyrspakken – til dig, der elsker skaldyr

Marinerede tigerrejer, serveret i marinade af olivenolie, citron, friske krydderurter og hvidløg.

Eller, kammuslinger serveret med citron på friske spinatblade

Eller, hele krebs med koriander crème og wasabi caviar

FRIT VALG: kr. 59,-
pr. Kuvert.

Vegetarretter

Frisk pasta med friske krydderurter og pesto

Eller, vilde ris vendt med braiserede Enoki svampe eller østershatte

Eller, fyldt, friteret risotto med ost og friske urter

FRIT VALG: kr. 25,-
pr.kuvert.

Retter tilkøbes til det totale kuvertantal som tillæg til i forvejen sammensat menu.



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

BARISTA PAKKEN

Glæden ved en god kaffe kender alle, derfor tilbyder vi Baristapakken til dig og dine gæster.

Læn dig tilbage og nyd en lækker Espresso, Capuccino eller latte- eller hvad der måtte ønskes – og lad dem drikke alt det de vil.

Vores tjenerstab er alle baristaer, vi fører KUN topkvalitet af kaffetyper og tetyper.

Vi får specielristet vores kaffebønner og leveret hver anden uge for at opnå størst friskhed, dermed er du garanteret den bedste kvalitet på markedet.

Barista pakken indeholder også helt specielle teer for kræsne te-nydere.

Pakken serveres efter desserten og gælder 3 timer frem herefter.

Barista pakken kan ikke tilbydes i alle husets lokaler- dette aftales ved planlægningsmøde.

***Tilkøb kr. 49,-
Pr. Kuvert.***



Hotel & Restaurant Postgaarden – Selskabskort 2016/2017

JULEFROKOST

Julefrokost er en vigtig begivenhed, og Postgaarden afholder julefrokoster fredage og lørdage I november og december månederbestil I god tid og sørg for at der er plads til dig og dine medarbejdere, familien eller alle vennerne.

Vi serverer en klassisk julefrokost med livemusik, og afholder I vores 2 store sale, Dronningsalen & kongesalen.

2 slags sild med løg og kapers.

Laks

Æg og rejer med citron og mayo

Lun fiskefilet med remoulade og citron

Frikadeller med hjemmelavet rødkål

Lun flæskesteg med rødkål og hjemmesyltet surt

Grønlangkål med glasseret skinke og brunede kartofler

Sylte med hjemmelavet rødbeder og sennep

And med svesker og æbler

Tarteletter med høns I asparges

Ost anretning med brie, druer og romsyltede rosiner.

Ris a la mande med kirsebærsaucen (1. mandelgavevinder hver julefrokostaften)

Kaffe og te med småkager

Spisning starter kl. 18.00 og der er underholdning med musikband I festsalen fra kl. 20.00 og 3 timer frem, dette er inkluderet I prisen.

Der er opstillet bar med fadøl, sodavand og diverse drinks – gæster henter selv drikkevarer I baren, og afregner direkte med bartender.

For firmaer og grupper kan aftales kuponsystem for handel I bar.

Julefrokost er for firmaer, private og alle som ønsker en aften I selskab med mange glade gæster, der er forbeholdt for reservationer så derfor bestil I god tid

Kr. 398,- pr.person. Ved gruppe over 25 personer, indhent tilbud.

ALTID livemusik ved julefrokostarrangementer – masser af fest og dans

Hotel Postgaarden // Restaurant & selskaber // Storegade 25, 4180 Sorø //
info@hotelpostgaarden.dk