



MENUER - UD AF HUSET

Minimum 10 kuverter til alle menuer & buffeter. Buffeter skal bestilles senest 7 dage før afhentning. Maden afhentes og betales efter aftale. Det lånte service, madkasser m.m. leveres tilbage til hotellet senest 3 dage efter afhentning.



Forretter

- *Bagt torsk med variation af rødbede samt blanket sauce*
- *Røget kulmule med æggeblomme, agurk og dild fløde*
- *Kyllingeterrin med rabarber, sprødt skind og syltede løg*
- *Rillette af gris med puffed svær, dijonnaise, salat af frisé og pære*
- *Gravad kalveinderlår med syltede bøgehatte, purløgsmayo og havgus ost*
- *Klassisk forret – Butterdejs skal med høns i asparges*

Hovedretter

- *Langtidsstegt kalvefilet med variation af selleri og sauce salmis*
- *Helstegt oksefilet med variation af gulerødder og sauce bordelaise*
- *Krondyrfilet med stegte rødder og brombær sauce - Tillæg kr. 35,-*
- *Stegt svineryg med variation af løg og timian glacé*
- *Svinebryst med spidskål, svampe og løgsauce*
- *Kalvekæbe og kalvemørbrad med variation af persillerod og kalveglacé - Tillæg kr. 35,-*
- *Stegt kyllingebryst med farseret porre, sprødt skind og porre á la creme*
- *Bagt torsk med svampe, æbler, bacon og sauce vin Blanc*
- *Klassisk hovedret – Gammeldags kalvesteg med tyttebær, bønner, kartofler, waldorfsalat og skysauce*

Kartofler

- *Vælg imellem Pommes Anna, urtestegte, kogte, fondant eller krocket*

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA SKAGA HOTEL

Willemoesvej 1 · 9850 Hirtshals · skaga@skagahotel.dk · Tel.: +45 9894 5500



MENUER - UD AF HUSET



Desserter

- *Chokoladebrownie med salt karamel, syltede æbler og passionssorbet*
- *Pannacotta med syltede solbær og solbærsorbet*
- *Ymerfromage med appelsinpuré og appelsinsorbet*
- *Æbletærte med vaniljeis og nødder*
- *Letfrossen gâteau Marcel med citrusfrugter og vaniljeis*
- *Citrontærte med marengs, crunch og sorbet*
- *Klassisk dessert – Hjemmelavet islagkage med syltede bær*

Natmad

- *Flødelegeret karrysuppe med hønsekød og ris - skal varmes*
- *Ungarsk gullaschsuppe med spidskommen - skal varmes*
- *Flødelegeret aspargessuppe med kødboller - skal varmes*
- *Croissanter med hønsesalat eller rejesalat*
- *Pølsebord med brød & smør - tillæg kr. 25,-*
- *Frikadeller med kartoffelsalat*

2 retter - pris pr. kuvert kr. 250,-

3 retter - pris pr. kuvert kr. 300,-

3 retter inkl. natmad kr. 350,-

Minimum antal: 10 personer.

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA SKAGA HOTEL

Willemoesvej 1 · 9850 Hirtshals · skaga@skagahotel.dk · Tel.: +45 9894 5500



BUFFETER - UD AF HUSET

Buffeter skal bestilles senest 7 dage før åbentning



Buffet 1

- *Dampet kold skærising med fennikel og appelsinsalat*
- *Rimmet torsk med purløgsmayonnaise og syltede løg*
- *Kugler af varmrøget laks med urter, agurk og salat*
- *Røget dyrekølle med syltede bær og svampe*
- *Spanske pølser med oliven og tapenader*
- *Rosastegt oksefilet med ratatouille*
- *Krondyrkølle med bagte gulerødder*
- *Bagt hellefisk med urter tapenader*
- *Grønsagstærter*
- *2 slags kartofler*
- *Diverse salater*
- *Oste med tilbehør*
- *Panna cotta med skovbærkompot*

Buffet 2

- *Røget torsk med syltede grøntsager og purløgsmayonnaise*
- *Pankostegt rødspætte med syltede kål og citron*
- *Carpaccio af røget okse med ost, peberrod og urter*
- *Ballotine af kylling med porre, bacon og urter*
- *Grillet svinekam med jordkokker og timiansauce*
- *Helstegt oksefilet med ratatouille og rødvinssauce*
- *Stegt kulmule med broccoli, løg og skinke*
- *Grønsagstærter*
- *2 slags salater*
- *Stegte kartofler*
- *Flødekartofler*
- *Oste med tilbehør*
- *Chokoladecake med frugtsalat*

Pris pr. kuvert 325,-

Minimum antal: 10 personer

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA SKAGA HOTEL

Willemoesvej 1 · 9850 Hirtshals · skaga@skagahotel.dk · Tel.: +45 9894 5500