

## Buffeter

Min. 30 kuverter

### Buffet 1

Røget laks med røræg  
Gravad laks med dressing  
Caviar med creme fraiche og rødøl  
Rejer med mayonnaise  
Indbagt fisk med urter  
Helstedt oksetyndsteg med mixed salat  
Oste- og dessertbuffet  
Hjemmebagt grovbrød og smør

228,00 kr.

### Buffet 3

Hel dampet laks "En Belle Vue"  
Røget ål med røræg  
Gravad laks med dressing  
Røget hellefisk med rødbederand  
Tatar med æggeblomme  
Torskemedailion ombundet med parmaskinke, gratineret i ovn med pesto serveret med let tomatcreme

### Platte 1

Min. 6 kuverter

Marineret sild med karrysalat  
Røget laks med røræg og asparges  
Æg med rejer  
Fiskefilet med remoulade  
Roastbeef med pickles  
Lille engelsk bøf med bløde løg  
Brie med druer  
Brød og smør

188,00 kr.

### Anretning

Min. 6 kuverter

2 slags sild med karrysalat  
Fad med: Gravad laks med dressing  
Rejer med mayonnaise  
Hønsesalat med bacon  
Roastbeef med pickles og ristede løg  
Brie med druer  
Lunt: Fiskefilet med remoulade  
Mørbradbøf med champignon  
á lá creme  
Brød og smør

198,00 kr.

### Pindemadder m.v. til receptioner

Pindemadder 15,00 kr.  
Ostepindemadder 15,00 kr.  
Minicroissant med fyld 15,00 kr.  
Mini vol au vent med fyld 15,00 kr.  
Frikadeller (2 stk.) 17,00 kr.  
Pølser i svøb (2 stk.) 15,00 kr.  
Paté med cornichons 15,00 kr.  
Luksus canapeer 25,00 kr.

### Buffet 2

Røget ørred med spinat á lá creme  
Limemarineret laks med limedressing  
Indbagt fiskeragout med urter  
Havtaske medailion med svamperagout  
Røget dyrekølle med røræg  
Helstegt oksetyndsteg med mixed salat  
Helstegt glaseret skinke med kartoffelsalat  
Oste- og dessertbuffet  
Brød og smør

268,00 kr.

Indbagt laks og hellefisk

serveret med urtecreme

Lun andebryst med tranebær

Helstegt kalvemørbrad

med svamperagout

Udvalg af dessert og ost

Hjemmebagt brød og smør

298,00 kr.

### Platte 2

Min. 6 kuverter

Gravad laks med dressing  
Røget ål med røræg  
Rejer med æg mayonnaise  
Havtaskemedailion med bløde løg  
Mørbradbøf med champignon  
á lá creme  
Ribbensteg med rødkål  
Brie med druer  
Brød og smør

198,00 kr.

### Pølsebord

Min. 6 kuverter

slags pølser med tilbehør  
2 slags paté med sky og cornichons  
Leverpostej med rødbeder  
Brød og smør

153,00 kr.

## Specialbuffeter

Min. 30 kuverter

### "Den Kongelige"

Røget lakseroser på sprød salat  
Vandbakkelser med rejemousse, sauterede grøntsager, rejesauce  
Laksekage med butterdejshorn og olivensauce  
Rokkevingeroulade med rabarbersauce  
Foie Gras af and. Med rieslinggele  
Havtaske med hvidløg  
Farceret søtungefilet med tomatconcasse  
Sprængt kalkunbryst i vinblade  
Kalvemedailion med svampesautees  
Udvalg af oste med druer  
Ostekage med solbær  
Tira - mi - su  
Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert 333,00 kr.

### "Den Italienske"

Udvalg af antipasti.  
F. eks.: Rejer i butterdej, diverse marinerede pølser, parmaskinke med mozarella, marinerede grøntsager og fyldte æg.  
Pastasalat med skaldyr  
Sprøde salater med søtunge og hummer i balsamico  
Hjemmelavet ravioli med kammuslinger i urtesauce  
Pizzabrød fyldt med tomat, mozarella, hvidløg og parmesan  
Risotto med skaldyr  
Carpaccio af oksekød med olivenolie og parmesan  
Havtaske med safransauce  
Andebryst med mango  
Stegt lammekam med sort olivensauce og dampede grøntsager  
Tiramisu  
Ovnbagte fyldte ferskner  
Udvalg af italienske oste  
Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert 333,00 kr.

### "Den Gastronomiske"

Rå marineret fisk og grøntsager  
Fiskepaté med avacodcreme  
Laks med varm flødepeberrod  
Kold røget laksesouffle med løjrom  
Indbagt lammekølle med kartoffelgratin  
Kalveragout med ristet havtaske  
Kalvefilet i valnøddecreme  
Æbletærte med nøddemakron  
Valnøddekage  
Udvalg af danske oste  
Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert 313,00 kr.

Der tages forbehold for prisændringer.



HOTEL  
NØRRE VINKEL

☆☆☆

Søgårdevejen 6 . Vinkelhage . 7620 Lemvig . Tlf. 97 82 22 11 . Fax 97 81 05 41  
www.norrevinkel.dk . E-mail: info@golfcenter.dk

  
HOTEL  
NØRRE VINKEL

SELSKABS  
MENUER

DINER  
TRANSPORTABLE

10% rabat på mad ud af huset



## Supper

Min. 30 kuverter.

1. Aspargessuppe eller klar suppe..... 58,00 kr.
2. Fransk løgsuppe med ostegratineret brød..... 58,00 kr.
3. Legeret svampesuppe med ristet bacon og porrer..... 62,00 kr.
4. Kyllinge/urtesuppe med citron ..... 62,00 kr.
5. Linsesuppe med paprikasmørsauce ..... 58,00 kr.

## Forretter

1. Kold røget fasanbryst med syrlig honningdressing ..... 72,00 kr.
2. Dampet ørredfilet med kydderurtesauce, salat, rejer, asparges og flûtes..... 65,00 kr.
3. Ristet rødtungefilet på bund af slikasparges og citronsaucе ..... 74,00 kr.
4. Rejecocktail med dild og flûtes ..... 64,00 kr.
5. Varm røget laks på pluksalat med kørvelæg..... 64,00 kr.
6. Dampet, lun fiskeroulade med laks og porrer, krydderurte Beurre blanc ..... 64,00 kr.
7. Risotto med ristede skaldyr samt syrlig ingefærdressing ..... 72,00 kr.
8. Seranoskinke på marineret salat med melon ..... 68,00 kr.
9. Andeterrine med rødbedekompot..... 72,00 kr.

## Hovedretter

1. Svinekam Boulangère krydret med nelliker, stegt på lag af løg og kartofler. Serveres med whiskysauce og grøntsager..... 153,00 kr.
2. Helstegt oksemørbrad med sauterede grønsager, melonsalat med fetaost samt dagens kartoffel..... 228,00 kr.
3. Gammeldags oksesteg med skysauce, glaserede løg, gulerødder, bønner og hvide kartofler. Surt og sødt..... 151,00 kr.
4. Helstegt oksefilet med 3 slags salat, ratatouille, sauce timian og Pommes Anna ..... 180,00 kr.
5. Helstegt lammekølle serveret med svamperagout, flødelegerede kartofler, 2 slags garniture og madeirasauce ..... 163,00 kr.
6. Orange marineret andebryst med sauce bigarat, smørristede kartofler og grøntsager ..... 178,00 kr.
7. Marineret kalkunbryst med græske kartofler, sauce estragon og mix salat ..... 153,00 kr.
8. Græsk marineret oksefilet, serveres med timian kartoffelbåde og kryddersauce ..... 198,00 kr.
9. Kalv stegt som vildt med glaserede tranebær, bagt æble, waldorfsalat og asier. Serveres med brunede og hvide kartofler samt vildtsauce.. 158,00 kr.
10. Helstegt kalvefilet med svampe timbale, stegte urter i persille. Serveres med indbagt kartoffel og estragon sauce..... 184,00 kr.
11. Kalvemørbrad pikeret med perlehønebryst. Serveres med svampe saute, fyldt tomat og tomatiseret kalvesky .... 232,00 kr.

## Oste

Min. 30 kuverter.

1. Ostebord med forskellige oste og kiks..... 70,00 kr.
2. Ostelagkage med druer, selleri og hjemmebagt brød ..... 74,00 kr.
3. Buttede indbagt brie, serveret med tyttebær og piment ..... 79,00 kr.
4. Ostecharlotte med hjemmebagt brød ..... 75,00 kr.
5. Indbagt gedeost i filodej med oliven kompot ..... 70,00 kr.

## Vegetar- og grøntsagsretter

1. Spinatlasagne med ostesauce..... 80,00 kr.
2. Gratineret blomkål med båndpasta..... 76,00 kr.
3. Pikant kartoffelsalat med krydderurter ..... 76,00 kr.
4. Grillet grøntsagsspyd ..... 96,00 kr.
5. Grøntsagssufflé ..... 86,00 kr.
6. Peberfrugter med italiensk risfyld ..... 84,00 kr.
7. Buttede spakke med spinat og feta ..... 77,00 kr.
8. Nøddepostej med dagens garniture..... 80,00 kr.

## Desserter

1. Chokolademousse med appelsinpurée ..... 66,00 kr.
2. Isbombe med chokolade og karamel, overtrukket med marcipan 66,00 kr.
4. Tiramiseu. Italiensk ostemocakage med marinerede valnødder.. 66,00 kr.
5. Jordbær/rabarbergrød med vanillecreme ..... 64,00 kr.
6. Fromage med flødeskum (efter eget ønske)..... 60,00 kr.
7. Marcipan fyldt pære indbagt i pandekage med parfait is ..... 60,00 kr.

## Natmad

1. Skipper lobescoves ..... 60,00 kr.
2. Ungarsk gullashsuppe med flûtes ..... 55,00 kr.
3. Mulligatawny, karrysuppe med urter, kogt ris og hønsekød ..... 57,00 kr.
4. Frikadeller med kartoffelsalat..... 65,00 kr.
5. Pølse- og ostebord ..... 78,00 kr.
6. Croissant med hjemmelavet hønsealat ..... 64,00 kr.

## Cavery

- Forret: Lun varmrøget laks - serveres  
Hovedret: 3 slags kød med stort salatbord og diverse kartofler og saucer - ta' selv bord  
Dessert: Tiramisu - serveres ..... 298,00 kr.

10% rabat på mad ud af huset

## Vinarrangement

1. Husets hvid- og rødvin ad libitum i 5 timer og 1 glas dessertvin 220,00 kr.
2. Velkomstdrink, Husets hvid- og rødvin ad libitum i 5 timer, 1 glas dessertvin, kaffe, cognac og likør..... 305,00 kr.

# Menu gastronomique

- Nr. 1** Lakserogn med blinis, creme fraiche og løg  
Carpaccio af oksekød med salat varie  
Agurkesorbet med tomatcoulis  
Perlehønebryst med gorgonzola og rosa peberkorn  
Valnødderand med syltede valnødder  
Pr. couvert kr. 353,00

- Nr. 2** Pot au feu på 3 slags fisk  
Vagtelsalat med marinerede urter  
Beaujolais granité  
Saltstegt oksefilet med timian  
Is med rom og rosiner, marinerede jordbær  
Pr. couvert kr. 353,00

- Nr. 3** Kalveterrine med rødøgsdressing  
Røget laks med lakserogn  
Stegt vagtel med braiseret julesalat  
Oksemørbrad med Bordelaise  
Parfait med friske frugter  
Pr. couvert kr. 353,00

- Nr. 4** Rødtungefilet med svamperatouille  
Røget andebryst med artiskokker  
Kold tomatsuppe med basilikumsorbet  
Helstegt kalvemørbrad med duebryst  
Ingefærmarineret Klosterkrone med sesamkorn (blåskimmel)  
Tusindbladstærte med creme Chantilly  
Pr. couvert kr. 383,00

- Nr. 5** Stegt pighvar med olivenkompot og olivenbrød  
Østershattesouffle med Salat varie  
Pæresorbet serveret i hel pære  
Lammeryg med dijoncreme  
Ostebeignets med syltetøj  
Kastaniekage med hindbærsorbet og frugt  
Pr. couvert kr. 393,00

- Nr. 6** Røget laksetartar med flûtes  
Røget culotte med marinerede urter  
Limesorbet  
Dampet helleflynder med sauce Beurre Blanc  
Helstegt kalvefilet med timiansauce  
Brie med druer og brød  
Chokolademyntekage  
Pr. couvert kr. 393,00

Min. 30 kuverter.