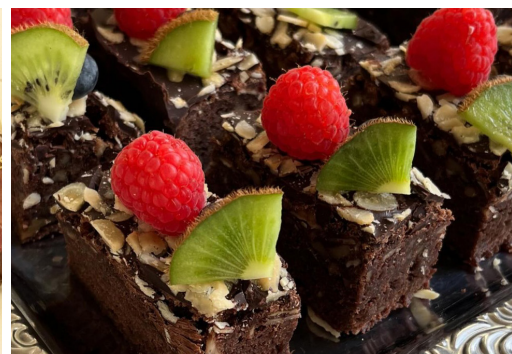


fiskbæk  
gl. mejeri



menukort



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Festarrangement

fiskbæk  
gl. mejeri



Hold din næste fest på Fiskbæk gl. Mejeri. Uanset hvilken anledning det er, så står vi klar til at gøre din fest uforglemmelig for dig og dine gæster. Vi søger for opdækning, lækker mad og drikkevarer og når I er gået hjem, så snupper vi også oprydningen. Du skal bare møde op, nyde din fest og dine gæster, så sørger vi for at det hele spiller.

Det er også muligt at benytte Mejeriet til firmafest eller møde.

## Festarrangement (6 timers varighed):

- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Kaffe/the med hjemmebagt kranssekage og sødt

—  
• Tilkøb natmad (+50 kr.pr. person)

Ved tilkøb af natmad udvides festen med en time mere og har samlet varighed på 7 timer - dette gælder både ved afregning af drikkevarer efter forbrug og ad libitum.

Ønsker du, at din fest skal vare mere end 7 timer (inkl. natmad) så afregnes der 500 kr. pr. time pr. personale, der er på arbejde. Ved tilkøb af ekstra time ud over 7 timer afregnes 40 kr. pr. person i drikkevarer ad libitum drikkevarer.

Vores lokaler har plads til 90 personer og prisen er inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Menuen vælges ud fra vores menukort, men vi opfylder så vidt muligt alle ønsker til menu.



## FEST MED DRIKKEVARER EFTER FORBRUG

Drikkevarer afregnes efter forbrug og husets priser.

Alternativ kan I selv medbringe vin og her afregnes der proppenge 150 kr. pr. flaske.

Alle øvrige drikkevarer købes af Mejeriet.

Pris: **525** kr. pr. kuvert

inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Børn under 10 år ½ pris.

## FEST MED DRIKKEVARER AD LIBITUM

Husets velkomstdrink, hvid-og rødvin, ét glas dessertvin eller portvin, øl og vand i 6 timer ad libitum.

Pris: **785** kr. pr. kuvert

inkl. opdækning, blomster og serveringspersonale. Børn under 10 år ½ pris.

## ALT DET MED SMÅT

Ca. antal gæster skal oplyses ved bestilling. Markant nedjustering af antal gæster på 15% eller mere af det oprindelige antal skal ske senest 4 uger før afholdelse.

Det endelige antal skal meddeles 14 dage før. Der gives ikke reduktion i pris ved frafald på antal senere end 8 dage før afholdelse af festen.

Alle fester i og ud af huset afregnes via bankoverførsel jf. faktura som opgøres på dagen og som gives med hjem.

Ved specialmenu (herunder allergier, veganer og vegetar) er vi selvfølgelig fleksible. Merpris 100 kr. pr. person, der skal have specialmenu.

Ved selskaber mindre end 25 kuverter (voksne) betales 2000 kr. i lokaleleje.

[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Selskabsmenu

fiskbæk  
gl. mejeri



## Forretter: Vælg mellem

Bresaola på spæde salater m/soltørrede tomater og saltmandler  
Jordkokkesuppe m/torsk og æble  
Farseret rødtungefilet m/limesauce og jordkokkechips  
Fiske tapas tallerken m/marinerede tigerrejer, lakserilette og røget ørred  
Rejecocktail a la Fiskbæk m/avocado, almindelige rejer, marinerede tigerrejer, lime og citron

*Alle forretterne er tallerkenrettet, serveres med rustikt landbrød, hjemmelavet oliventapanade og smør*

## Hovedretter: Vælg mellem

Helstegt kalvefilet m/svampesauce og spinatsouffle  
Intervalstegt oksefilet m/rødvinsky og porresouffle (+35 kr.)  
Helstegt oksemørbrad m/flødelegeret pebersauce og ristede svampe (+50 kr.)  
Langtidsstegt kamfilet m/krydderurtesky og ratatouille

*Hovedretterne er fadanrettet serveres m/ årstidens grøntsag og ovnbagte petit kartofler m/friske krydderurter. Vi tilpasser selvfølgelig garniture og sauce efter jeres ønsker*

## Desserter: Vælg mellem

Gateau Marcel chokoladecake m/hjemmelavet vaniljeis og bærcoulis  
Fragilité roulade m/mangosauce og hindbærsorbet  
Tapasdessert: Is, kage og mousse  
Kagebord m/Gateau Marcel chokoladecake, frugtstænger og tre slags hjemmelavet is (+25 kr.)

*Desserterne undtaget kagebord er tallerkenrettet*

## Tilkøb natmad: (+50 kr. pr. kuvert) Vælg mellem

Tomatsuppe m/bacon, nudler og brød crouton  
Tre slags tærter m/salat og dressing  
Byg-selv pulled pork burger  
Hjemmebagte boller m/pålæg og ost  
Byg-selv Club sandwich m/stegt kylling, bacon og karrydressing



Pris:  
**525 kr.**  
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning  
Børn under 10 år 1/2 pris



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Klassisk dansk

fiskbæk  
gl. mejeri



## Forretter: Vælg mellem

2 stk. tarteletter m/høns og asparges  
Hjemmelavet tunrilette på spæde salater m/sauce verde  
Lakseroulade på spæde salater m/dild dressing

*Alle forretterne er tallerkenanrettet*

## Hovedretter: Vælg mellem

Stegt svinekam med svær, rødkål, syltetøj, brune- og hvide kartofler samt skysauce  
Gammeldags oksesteg af oksebov m/perleløg, gulerødder, asier, syltetøj, hvide kartofler og skysauce  
Hamburgerryg m/hvide kartofler og aspargessauce

*Hovedretterne er fadanrettet*

## Desserter: Vælg mellem

Citronfromage m/flødeskum  
Lun pæretærte m/hjemmelavet vaniljeis  
Hjemmelavet islagkage  
Gammeldags æblekage a la Blomsterberg

*Desserterne er tallerken anrettet*

## Tilkøb natmad: (+50 kr. pr. kuvert) Vælg mellem

Klar suppe m/kød og melboller  
Tre slags tærter m/salat og dressing  
Hjemmebagte boller m/pålæg og ost  
Hjemmelavet kartoffelsalat og frikadeller



Pris:  
**525 kr.**  
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning.  
Børn under 10 år 1/2 pris



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Selskabsbuffet

fiskbæk  
gl. mejeri



## Forret:

Marinerede tigerrejer m/koriander, ingefær og chili  
Lakserillette m/sauce verte (kan skiftes ud med kold/varmrøget laksesymfoni (+15 kr.)  
Bresaola på spæde salater med soltørrede tomater og saltmandler

*Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør*

## Hovedret:

2 slags kød:

- vælg mellem kødkvægs flankesteak fra nordjysk naturkød, marineret svinekam eller marineret kyllingebryst.

Kalvefilet kan tilkøbes i stedet flankesteak til en merpris på 15,- pr. person

Petit- og flødekartofler

Bønnesalat m/hindbær vinaigrette

Svampe- og rodfrugtesalat

Melonsalat m/bær og vesterhavsost

Klassisk broccolisalat m/bacon

*Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør*

## Dessert:

Gateau Marcel

Lun pæretærte

*Dertil serveres bærcollis og hjemmelavet vaniljeis*

## Tilkøb natmad: (+50 kr. pr. kuvert) Vælg mellem

Tomatsuppe m/bacon, nudler og brød crouton

Tre slags tærter m/salat og dressing

Byg-selv pulled pork burger

Hjemmebagte boller m/pålæg og ost

Byg-selv Club sandwich m/stegt kylling, bacon og karrydressing



Pris:  
**525 kr.**  
pr. kuvert

inkl. servering og bordopdækning.  
Børn under 10 år 1/2 pris



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Buffet - ud af huset

fiskbæk  
gl. mejeri



## Forret:

Tigerrejer marineret i koriander, ingefær og chili  
Lakserillette m/sauce verte (kan skiftes ud med kold/varmrøget laksesymfoni (+15 kr.)  
Bresaola på spæde salater med soltørrede tomater

*Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør*

## Hovedret:

2 slags kød:

- vælg mellem kødkvægs flankesteak fra nordjysk naturkød, marineret svinekam eller marineret kyllingebryst.

Kalvefilet kan tilkøbes i stedet flankesteak til en merpris på 15,- pr. person

Flødekartofler og petitzkartofler

2-3 salater (vælg f.eks. mellem bønnesalat, svampe- og rodfrugtesalat, melonsalat eller klassisk broccolisalat)

*Dertil serveres hjemmelavet oliventapanade, brød og smør*

## Dessert:

Hjemmebagt brownie  
Hjemmebagt pæretærte

*Dertil servers bærcoulis og hjemmelavet vaniljeis*

Pris for 2 retter: 325 kr. pr. kuvert

Pris for 3 retter: 385 kr. pr. kuvert



Pris:

**385 kr.**  
pr. kuvert



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

# Mindesammenkomst

fiskbæk  
gl. mejeri



## Menu 1 - buffet:

Hjemmebagte boller  
Frisk rugbrød  
2 slags pålæg  
2 slags ost  
Varm leverpostej m/bacon

Kaffe/the  
Hjemmebagt kranssekage og kringler



+ lokaleleje 1200 kr.

## Menu 2 - buffet:

Farvel tarteletter m/hjemmelavet høns i asparges

Kaffe/the  
Hjemmebagt kranssekage og kringler



+ lokaleleje 1200 kr.

## Menu 3 - frokostbuffet:

Mørbrad a la creme  
Hjemmelavet frikadeller m/rødkål  
Croissant m/hjemmelavet hønsesalat  
Tærter m/salat og sauce verde  
Hertil serveres rustikt landbrød, frisk rugbrød samt smør

Kaffe/the  
Hjemmebagt kranssekage og kringler



+ lokaleleje 1200 kr.

Fælles for alle menuer er minimum 25 kuverter. Prisen er inkl. opdækning og serveringspersonale.  
Drikkevarer er på optælling efter forbrug.  
Der tages forbehold for fuldt bookedage dage.



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)



# fiskbæk gl. mejeri

v./ Carsten Mogensen  
Skivevej 228, 8831 Løgstrup  
Tlf: 86 62 00 24

mobil: 26 74 01 39  
mail: carsten@glmejeri.dk

[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)

## Følg os:

 [facebook.com/fiskbaekglmejeri](https://facebook.com/fiskbaekglmejeri)  
 [instagram.com/fiskbaekglmejeri](https://instagram.com/fiskbaekglmejeri)



[www.fiskbaekglmejeri.dk](http://www.fiskbaekglmejeri.dk)