

Generelle betingelser

Priser:

Alle priser er inkl. moms, betjening og entré.

Bestilling:

Ved endelig bestilling modtages en ordrebekræftelse med anførsel af antal, dato og ordre.

Der indbetales et depositum på 5.000 kr. senest 4 uger før afholdelse af festen.

Afbestilling:

Ved afbestilling af hele selskabet, efter aftalen er indgået, faktureres der ud fra nedenstående procentsats og ud fra antal bestilte kuverter.

Inden 4 uger før	=	Uden beregning
Fra 4 uger til 9 dage før	=	Depositumet på 5.000 kr.
Fra 8-4 dage før	=	50%
Fra 3 dage til på dagen	=	100%

Endeligt antal og ændring af antal:

Det endelige antal gæster skal meddeles min. 8 dage før.

Ændres antallet negativt inden for 3 dage før, betales der fuld kuvertpris.

Betaling:

Alle priser er netto kontant på arrangements datoen.

Depositum på 5.000 kr. indbetales senest 4 uger før afholdelse af festen.

BIRKEGÅRDEN
HAVER · DYR · LEGEPARK

Birkegårdens Haver | Tågerupvej 4, Tågerup | 4291 Ruds Vedby
Tlf.: 58 26 00 42 | Tast 1 for café
cafe@birkegaarden.dk | bh@birkegaarden.dk | www.birkegaarden.dk

BIRKEGÅRDEN
HAVER · DYR · LEGEPARK

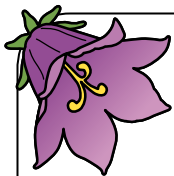
Café Klokkeblomst



Festmenukort

2018

Kuvertpris er inkl. entré til haverne
Minimum 30 kuverter



Festmenu

Vælg ÉN af hver forret, hovedret, dessert, kaffe og natmad.

Velkomstdrik

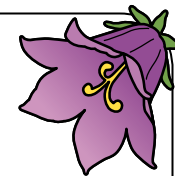
- ☞ 1 glas Asti spumante *eller* 1 glas hvidvin med hyldeblomst.

Forret

- ☞ Tunmousse anrettet på grønne marinerede salater og krabbe cut.
- ☞ Tarteletter med høns i asparges.
- ☞ Tårn af varmrøget laks, anrettet på salat med kæmperejer og avocadocreme.
- ☞ Lakserulle med spinat pyntet med rejer & dilldressing.

Hovedret

- ☞ Svinekam stegt som vildt eller svinekam med svær, med tilbehør efter aftale.
- ☞ Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, gulerødder, blomkål, surt og sødt samt hvide kartofler og sauce.
- ☞ Kalvesteg stegt som vildt, med bønner, bacon og løg, waldorf-salat, sødt og surt samt små smørstegte kartofler og vildtsauce.
- ☞ Helstegt oksefilet med lille fedtkant, hertil grønt efter årstiden, flødekartofler med rodfrugter og rødvinssauce.



Dessert

- ☞ Frugtterne efter havens årstider med hjemmerørt is.
- ☞ Hjemmelavet islagkage.
- ☞ Nøddekurve med 3 slags is pyntet med flødeskum og frugt.
- ☞ Chokoladecake med frugtsalat og hjemmelavet is.

Kaffe

- ☞ Kaffe/te med belgisk chokolade, 3 stk.
- ☞ Kaffe/te med hjemmebagt kranskekagekonfekt .

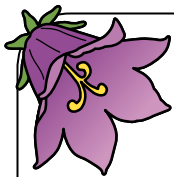
Natmad

- ☞ Pølsebord med rullepølse, leverpostej med salt kød, spegepølse og rugbrød.
- ☞ Biksemad med spejlæg.
- ☞ Aspargessuppe med flute.
- ☞ Hjemmelavet hønsesalat med croissant til fyld selv.

Pris pr. kuvert kr. 520,-

Minimum 30 personer / Børn under 12 år ½ pris / Børn under 2 år gratis.

Brød, smør og isvand er inkl. i prisen.



Buffet 1

Velkomstdrik

- ☞ 1 glas Asti spumante eller 1 glas hvidvin med hyldeblomst.

Buffet 1

- ☞ Tarteletter med høns i asparges.
- ☞ Tunmousse anrettet på spæde salater med krabbe cut.
- ☞ Helstegt kamfilet med krydderurter.
- ☞ Oksetyndstegsfilet.
- ☞ Bådkartofler.
- ☞ Flødekartofler.
- ☞ 2 slags salat efter sæson og udbud.
- ☞ Hjemmelavet islagkage.

Kaffe

Vælg én ret

- ☞ Kaffe/te med belgisk chokolade, 3 stk.
- ☞ Kaffe/te med hjemmelavet kranskekagekonfekt.

Pris pr. kuvert kr. 395,-

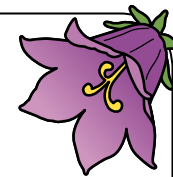
Minimum 30 personer / Børn under 12 år ½ pris / Børn under 2 år gratis.

Natmad

Vælg én ret

- ☞ Pølsebord med rullepølse, leverpostej og salt kød, spegepølse samt rugbrød.
- ☞ Biksemad med spejlæg.
- ☞ Varm tomattoast med skinke.
- ☞ Hjemmelavet hønsesalat med croissant til fyld selv.

Natmad kan tilkøbes – kr. 50,-



Buffet 2

Velkomstdrik

- ☞ 1 glas Asti spumante eller 1 glas hvidvin med hyldeblomst.

Buffet 2

- ☞ Lakserulle med spinat og ostecreme, anrettet på salat pyntet med rejer.
- ☞ Tynde skiver af røget dyrekølle med svampe røræg.
- ☞ Oksetyndstegsfilet.
- ☞ Helstegt svine mørbrad, med bacon.
- ☞ Kyllingelår anrettet på fritteret af søde kartofler.
- ☞ Små smørstegte kartofler.
- ☞ Kartoffeltærter med bacon.
- ☞ 2 slags salater efter sæson og udbud.
- ☞ Hjemmelavet islagkage.
- ☞ Frugttærter efter årstid.

Kaffe

Vælg én ret

- ☞ Kaffe/te med belgisk chokolade, 3 stk.
- ☞ Kaffe/te med hjemmelavet kranskekagekonfekt.

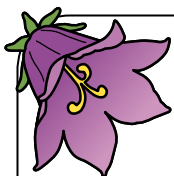
Natmad

Vælg én ret

- ☞ Pølsebord med rullepølse, leverpostej og salt kød, spegepølse samt rugbrød.
- ☞ Biksemad med spejlæg.
- ☞ Aspargessuppe med flute.
- ☞ Hjemmelavet hønsesalat med croissant til fyld selv.

Pris pr. kuvert kr. 520,-

Minimum 30 personer / Børn under 12 år ½ pris / Børn under 2 år gratis.



Brunch

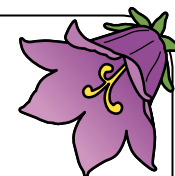
Brunch kan serveres i tidsrummet fra kl. 10-13

Brunch buffet

2 slags pålæg
Skæreost
Brie
Leverpostej med bacon
Røræg med cocktailpølser og bacon
2 slags marmelade
Nutella
Græsk yoghurt med müsli og friske bær
Amerikanske pandekager med sirup
Blandet morgenbrød
Grovbrød og rugbrød
Wienerbrød
Frisk frugt
Kaffe/te/mælk/juice

Pris pr. kuvert kr. 210,-

Minimum 30 personer / Børn under 12 år ½ pris / Børn under 2 år gratis.



Drikkevarer

Hvidvin

☞ 1/1 flaske Huset vin kr. 180,-

Rødvin

☞ 1/1 flaske Huset vin kr. 180,-

Dessertvin

☞ 1/1 flaske El Calie Mascato, Italien kr. 275,-

☞ 1/1 flaske portvin – rød eller hvid kr. 275,-

☞ Portvin – rød eller hvid, 5 cl. kr. 30,-

Øl & Vand

☞ Øl kr. 30,-

☞ Vand kr. 25,-

Avec

☞ Cognac eller likør, pr. genstand kr. 35,-