

Compass
CATERING
- DET SOLIDE LANDKØKKEN

FESTER
ARRANGEMENTER
UD AF HUSET



DET SOLIDE LANDKØKKEN

*Fødselsdag, bryllup, konfirmation
eller reception*

*Det er altid hyggeligt at samle venner
og familie til en festlig anledning.*

*Vi tilbyder at afholde jeres arrangement
i vores dejlige lokaler, hvor vi kan bespise alt
fra 10 til 700 personer.*

*Alternativt kan i vælge at bestille
vores menuer ud af huset,
hvor vi tilbyder levering til døren.*

*Vores menuer bliver tilberedt i vores
topmoderne køkken, og kokkene bruger
friske råvarer nøje udvalgt
efter smag og sæson.*

*Vi får leveret frisk fisk, skaldyr,
kød og grønt dagligt og vi sætter en ære
i kun at bruge de bedste råvarer.*

*Mad med smag er vores filosofi
og vi tilbereder de fleste af vores
retter fra bunden.*

*Derfor er en menu fra vores køkken
et sikker valg.*

Velbekomme

TOTALARRANGEMENT

Prøv vores totalarrangement hvor alt er planlagt til mindste detalje

8 timers selskabsarrangement

Champagne og snacks

Sablet champagne samt lidt godt at starte på

3 retters gourmet menu

Vælg 3 retter fra vores gourmet menukort eller valgfri buffet

Kaffe og likør eller cognac samt kransekage

Kaffe, the, bailey, cognac samt hjemmebagt kransekage

Natmad

Valgfri natmad fra vores menukort

Vand, vin og øl ad libitum

Fri vand vin og øl under hele arrangementet

Pris per kuvert

inkl. opdækning med stofduge, blomster og servering

695.-

DAGSARRANGEMENT

***Denne pakke er velegnet til
både middags -og aftensarrangementer***

7 timers Dagsarrangement

Velkomstdrink

Hyldeblomst med hvidvin eller danskvand

3 retters menu

*Vælg 3 retter fra vores standard menukort
eller vores Compassbuffet*

Kaffe og kransekage

Kaffe og te, samt hjemmebagt kransekage

Natmad

Valgfri natmad fra vores menukort

Vand, vin og øl ad libitum

Fri vand vin og øl under hele arrangementet

Pris per kuvert

***inkl. opdækning med stofduge,
blomster og servering***

595.-

FROKOSTARRANGEMENT

Vores frokostarrangement er perfekt til kortere fester samt familiesammenkomster

4 timers frokostarrangement

Velkomstdrink

Hyldeblomst med hvidvin eller danskvand

3 retters frokost menu

Vælg 3 retter fra vores standard menukort eller vores frokostbuffet

Kaffe og kransekage

Kaffe og te, samt hjemmebagt kransekage

Vand, vin og øl ad libitum

Fri vand vin og øl under hele arrangementet

Pris per kuvert

inkl. opdækning med stofduge, blomster og servering

395.-

Gourmet

Symfoni af skaldyr

Også kaldet "Fruits de mer", sæsonens friske skaldyr i en skøn symfoni

Hjemmerøget andebryst

Anrettes på syltede løg og marineret rucola

Terrine af 3 slags laks

Bagt, dampet og hjemmerøget laks, rørt med krydderurter og citron

Fransk Landpate

Gris, kylling og and som intens paté, anrettes med pickels

Coq au vin

Langtidsstegt unghane i intens sky, anrettet med ristede svampe og sprød bacon

Oksemørbrød Wellington

Oksemørbrød, svampe og parmaskinke i sprød butterdej

Langtidsstegt svinebryst

Sprødt svinebryst anrettes i kraftig sky samt urtebrunoise

Frikasse af forskellige løg

Pocherede, bagte og grillede løg anrettet i grøntsagsveloute

Buffet

Svampe i brioché

Forskellige svampe indbagt i brioché

Bagt sæsongrønt

Vendt i koncentreret pesto

Rodfrugter

Timiansbagte rodfrugter i krydderurter og cremefraiche

Pomme Anna

Kartofler lagt i lag med skalotteløg og smør

Nye kartofler

Smørvendte nye danske kartofler med persille

Intens kalveglace med skalotter og portvin

Indkogt sky smagt til med portvin og hakket skalotteløg

Dessertbuffet

Udvalg af kager, fromage og parfait

Kransekage

Frugt

Pris per kuvert ved min. 20 kuverter

345.-

Compass

Hjemmerøget laks

med krydderurter fra Provence røget over bøgesmuld

Klassisk Ceasar salat

med sprød bacon, croutons og parmesan

Roulade af friskost og landskinke

med rødløg og krydderurter

Forårssalat af ovnbagte rodfrugter

vendt i cremefraiche og krydderurter

Langtidsbagte tomater

med krydderurter og skalotteløg

Coleslaw af dansk spidskål

vendt i græsk yoghurt med citron og persille

Nye kartofler

i koncentreret persillepesto med rødløg og forårsløg

Pommes Rissolee

små kartofler ristet i smør og krydderurter

Buffet

Klassisk rosastegt oksefilet fra Unika
stegt med rosmarin og timian

Helstegt kalkunbryst
farseret med soufflefars og forårsgrønt

Langtidsstegt kalvecuvette
med urter og rødvin

Hjemmelavet islagkage
med karamel og chokolade på marengsbund

Frisk frugtsalat
marineret i vanilje og citron

Pris per kuvert ved min. 20 kuverter

295.-

Brunch

Røget laks

med dilldressing og asparges

Varmrøget laks

røget med urter fra provence

Porretærte

med tørsaltet bacon og marineret tomat

Marmelade

udvalg af forskellige marmelader

2 slags pålæg

skiveskåret pålæg med tilbehør

Ristet landskinke

*serveres med langtidsbagte tomater
og rygeost*

Røræg, bacon og pølser

det sikre valg

Yoghurt

forskellige yoghurt med musli

Buffet

Pandekager

små pandekager med sirup

Lun leverpostej

med bacon og champignons

Ost

forskellige oste på bræt

Frugt

sæsonens friske frugter

Brød

*friskbagt rugbrød, franskbrød, rundstykker
og wienerbrød*

Kaffe/The/Juice

*friskbrygget kaffe, forskellige slags the,
æble og appelsin juice*

Pris per kuvert ved min. 25 kuverter

245.-

Gourmet

Forretter

Ovnbagt souffle af laks

*Bagt og pocheret souffle af laks, dertil
butterdejsflouron, persillefrit samt fiskeskum*

Slethvarre og jomfruhummer

*Smørstegt slethvarre med gratineret jomfruhummer,
jomfruhummerskum samt krydderurtesalat og pure
af jordskokker*

Terrine af 3 slags laks

*Bagt, dampet og røget, rørt med krydderurter
Serveres med melonchutney og urtesalat*

Langtidsbrassieret svinekæbe

*Anrettes i kraftig sky på kantareller, perlebyggrisotto
samt sprød kartoffel*

Vol au Vent med friske skaldyr

*Sprød butterdej fyldt med frikassé på skaldyr og nye
asparges*

Foie gras Terrine

*Terrine af foie gras serveres med syltede løg
og brioché*

Menukort

Coq au vin

Langtidsstegt unghane i intens sky, anrettet med ristede svampe og sprød bacon

Rilette af and

Confit af and rørt med rødløg og rygeost, anrettes i bagt æble

Hovedretter

Oksemørbrad Wellington

Oksemørbrad, svampe og parmaskinke i butterdej dertil nye danske kartofler og spæde grøntsager i pesto samt portvinsglace

Variation af kalv

Provencestegt mørbrad, langtidsbagt bryst, farseret porre, serveres med bønnebuket, kraftig sky på haler samt pomme anna

Variation af gris

Brassieret kæbe, langtidsstegt bryst samt filet i sesam, anrettes med glasseret skorzonerrod, perlebygsgrisotto samt rosmarinsky

Klassisk Oksefilet bearnaise

Helstegt oksefilet, serveres med sommergrønt, langtidsbagt tomat, sauce bearnaise samt pomme fondant

Gourmet Menukort

Desserter

Gateau Marcel

*Dobbelt chokoladecake med limesorbet
og vanille pannecotta*

Bailey Panna Cotta

anrettes med marinerede bær, chokolade og sorbet

Crepe Suzette

*Flamberede pandekager med mandler og appelsin,
anrettes med vanilleparfait*

Pære og marcipan tærte

serveres med mandel og chokoladeparfait

Dessertsymfoni

Udvalg af køkkenets bedste desserter

Pris per kuvert ved 3 retter

og min. 12 personer

345.-

Standard Menukort

Forretter

2 store tarteletter

med høns i asparges, anrettes med tomat og persille

Rejecocktail

flot anrettet med icebergsalat, dressing, asparges, citron, dild og kaviar, serveres med brød og smør

Hjemmelavet hønsesalat

anrettes med bacon og frisk ananas, serveres med brød og smør

Tunmousse med rejer

pyntes med mayonnaise, dild, tomat og citron, serveres med brød og smør

Suppe efter ønske

serveres med brød og smør

Standard

Hovedretter

Gammeldags Svinekam

*med sprød svær
serveres med brunede og hvide kartofler,
rødkål, halve æbler samt flødesauce*

Sprængt oksebryst

*serveres med peberrodssauce,
hvide kartofler og sæsongrønt, dertil asier
og flødepeberrod*

Kalvesteg stegt som vildt

*serveres med brunede og hvide kartofler,
friske grøntsager, waldorffsalat samt vildtsauce*

Gammeldags oksesteg

*serveres med glaserede perleløg, grøntsager
og hvide kartofler samt flødesauce*

Menukort

Desserter

Pandekager med is og frisk frugt
serveres med chokoladesauce og flødeskum

Hjemmelavet islagkage
med karamel, mandler og chokolade og frugt

Frisk frugtsalat
serveres med rørt vanilleis og chokolade

Fromage efter ønske
serveres med chokolade, frugt og flødesauce

Pris per kuvert ved 3 retter
og min. 15 personer

245.-

Natmad

Trekantssandwich

3 trekantssandwich med forskellige salater og pålæg

Frikadeller

Serveres med kartoffelsalat, rødbeder og rugbrød

Suppe efter ønske

Klar - Asperges - Gullash - Karry - Kartoffel/Porre - Fransk løgsuppe

Biksemad

serveres med rugbrød, rødbeder og spejlæg

Æggekage

serveres med bacon, tomat, rødbeder og purløg

Hotdogs med det hele

Ketchup, remoulade, sennep, løg og agurkesalat

Pølsebord

Forskellige pølser, lun leverpostej og godt brød

Tapas bord

Charcutteri, oste, paté, tapanade og syltede specialiteter (tillæg + 35)

Pris per kuvert ved min. 12 personer

69.-

Carvery Buffet

Vælg 3 stegeretter

*Helstegt kalkunbryst farseret med soufflefars
Fyldt Svinemørbrad med peberfrugt og flødeost
Grillet kyllingebryst med bacon
Rosmarinstegt kalveculotte
Frisk lakseside med urter fra Provence
Helstegt oksefilet med timian og rosmarin
Helstegt skinke glaseret med rødvin og sukker*

Vælg 3 salater

*Sæsonens friske salat med dressing
Pastasalat vendt i pesto med feta og soltørret tomat
Tomatsalat med rødløg, mozzarella og basilikum
Coleslaw med spidskål og forårsløg i cremet dressing
Broccolisalat med rosiner, og solsikkekerner
Tzatziki med græsk yoghurt, agurk og hvidløg
Ruccola salat med tomater og krydderurter
Hvedekernesalat med krydderurter og frisk feta*

Vælg 1 kartoffel

*Klassiske flødekartofler
Små ristede kartofler med krydderurter
Bagte halve kartofler med krydderolie
Kartoffelsalat med løg, tomat og purløg
Bagt hel kartoffel med hvidløgssmør*

Pris per kuvert ved min. 15 kuverter

169.-

Compass

CATERING

- DET SOLIDE LANDKØKKEN

**Brunde Vest 17
6230 Rødekro
Tlf. 74 62 94 40
Mobil. 22 50 50 96**

**www.cccenter.dk
ja@cccenter.dk**

