

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

**I Næsby hallernes selskabs restaurant, forener vi gæsternes ønske om at spise kvalitetsbevidst mad og få god betjening – naturligvis til rimelige priser.**

Efter mere end 20 år i den gastronomiske verden, kan man trygt lægge sit arrangement i hænderne på Per Brøchner og hans team, som på sædvanligvis yder fuld servise og indlevelse i netop Jeres arrangement.

Vi står gerne for Jeres selskab – i hallen, hjemme hos jer, eller i andre spændende lokaliteter – kun Jeres fantasi sætter grænserne.

I Næsby hallerne er der mulighed for selskaber fra 10-600 personer.

Menuerne er blot forslag, vi opfylder gerne specielle ønsker, og hjælper med at sammensætte menuer.

Ved bestilling af selskaber i huset depositum 2.500,-  
Bindende antal 1 uge før selskabet afholdes.

Per Brøchner er kok med mere end 20 års erfaring, udlært slagter i Kypa supermarket 1988, udlært kok på Restaurant Skoven i 1992, herefter bla. 2 sæsoner i tivoli som fiskekok på Divan 2. Privat kok for den danske general konsul i Hamborg, køkkenchef på hotel Schimmelreiter, Tyskland. Køkkenchef på Tvedestrand Fjord Hotell, Norge. Køkkenchef på Ryslinge Højskole. Mærsk (kabel lægger i Kina). Forpagter af Pårup Hallernes cafeteria.



**- KVALITET TIL SUNDE PRISER**

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

## Menukort

### SUPPE

Kartofel/porre suppe m/ sprød bacon.....	45.-
Cremet svampe suppe .....	45.-
Tomat suppe m/ frisk basilikum.....	45.-
Hummer bisque m/ hummer brud.....	55.-
Karry suppe m/ høsekød og ris.....	45.-

### FORRETTER

Røget lakse tatar m/ rygeoste creme .....	60.-
Lakse farseret rødspættefilet på marinerede urter .....	60.-
Sejfilet i parmaskinke på bulgursalat med asparges .....	60.-
Hvidvins dampet muslinger m/ urter .....	65.-
Tiger rejer stegt med hvidløg på bund af porre.....	65.-
Røget andebryst på salat med pinjekerner.....	65.-
Spinat farseret unghanebryst på marinerede urter.....	65.-
Carpaccio af oksemørbrad på salat med parmesan.....	65.-
Mørbrad tårn m/ friske krydderurter .....	65.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

## HOVEDRETTER

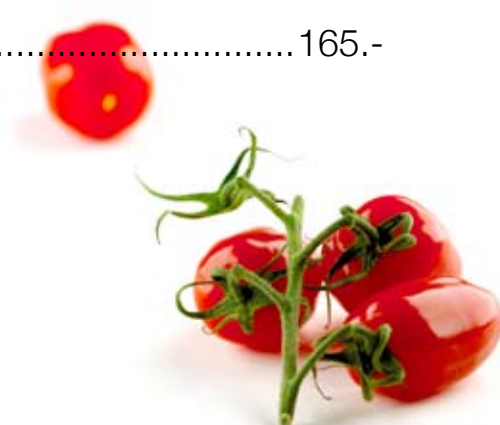
Pesto bagt kalve tyndsteg  
Italiensk fløde kartofler  
Sauterede urter & sauce ..... 145.-

Helstegt okse mørbrad  
Svampe & grøntsags soufflé  
Kraftig rødvinssauce ..... 165.-

Kalvefilet farseret med duebryst  
Bagte rodfrugter & pommes Anne  
Portvins creme ..... 165.-

Unghane bryst  
På bund af porre & selleri  
Timian sky ..... 145.-

Rosa stegt andebryst  
Kartoffel timbale & svampe  
Skysauce med balsamico ..... 165.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

Variation af kalv og gris

Mørbrad & kalveribs

Med rustikke rodfrugter ..... 155.-

Pighvarren dampet i sølvbeder

Smør dampede grøntsager

Krydderurte burre blanc..... 165.-

Grillet lakse filet

Sauteret urter & dild kartofler

Sauce hollandaise ..... 155.-

## DESSERT

Hjemmelavet chokolade kage m/ hindbær sorbet & creme fraiche.....55.-

Daim is på makronbund m/ frisk frugt .....45.-

Hjemmelavet is lagkage m/ marcipan og frugt .....45.-

Nøddekurv med 3 slags is og marinerede skovbær .....45.-

Dessert tallerken m/ lidt af det hele .....55.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

## Menuer

### MENU 1

Røget lakse tatar m/ rygeoste creme

Hel stegt oksefilet

Kalkun medaljons

Fløde kartofler m/ soltørred tomat

Timian kartofler

Sauteret urter og sauce

Tomat salat

Grøn mix salat m/ dressing

Chokolade kage m/ hindbær sorbet

Pr. kuvert .....225.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

## MENU 2

Tigerrejer i hvidvins sauce m/ porre og tomat

Medaljons af oksefilet

Krydderurt farseret unghane

Kartofle souffle

Sauteret urter og sauce

Bonde salat

Tomat salat

Fragilite roulade m/ jordbæris på vanillie creme

Pr. kuvert ..... 195.-

## MENU 3

Hvidvins dampet rødspætte filet på marinerede urter & dild dressing

Pesto marineret svinekam

Kalkun medaljons på rod frugter

Timian kartofler, sauce

Pasta salat, grøn mix salat og tomat salat

Rabarber trifli

Æble tærte med creme fraice

Pr. kuvert ..... 175.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

## MEXICANSK BUFFET

Chili rejer (mild chili) på salat m/ krydderurte dressing

Tacos m/ marineret kylling

Chili con carne

Wraps m/ kylling og ris

Grøn salat og bønne salat

Salsa, guagemole og creme fraice

Chokolade muffin m/ kokos sorbet

Pr. kuvert ..... 185.-

## ITALIENSK BUFFET

Carpaccio af oksemørbrad på salat m/ parmesan og krydderurteolie

Pesto bagt kalve culotte

Kødboller i tomat sauce m/ krydderurter

Lasagne m/ rodfrugter

Kartofler stegt m/ rosmarin

Pasta penne m/ soltørred tomat

Bulgur salat m/ asparges

Tiramisu

Pr. kuvert ..... 195.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER

# NÆSBY HALLERNES SELSKABS RESTAURANT

## DIVERSE MENUER

Wienerschnitzel af kalv

Pommes saute, ærter og smør sauce.....125.-

Paprika gryde

Svinemørbrad, kalkun bryst, cocktailpølser og timian kartofler .....95.-

Kalv stegt som vildt med det hele .....95.-

Gammel dags svinekam med det hele .....95.-

Æggekage (kun i huset) min. 4 personer .....85.-



- KVALITET TIL SUNDE PRISER