

Supper

Pr. couv. kr.

220)	Klar suppe med urter, kød- og melboller	54
221)	Legeret suppe efter eget valg, fx aspargessuppe med flutes og smør	59
223)	Ungarsk gullachsuppe, flutes og smør	59
224)	Flødelegeret fiskesuppe med safran, flutes og smør	69

Forretter

302)	2 tarteletter eller 1 skal med høns i asparges	58
303)	Rejecocktail, flutes og smør	65
304)	Ananasring Bombay med hønsesalat, flutes og smør	59
305)	Tun-mousse med salat, rejer og asparges, flutes og smør	59
317)	Laksefarseret rødtunge med urtdressing	79
326)	Røget og honningglaseret lakserose med dressing, brød og smør	79
328)	Madsens fisketallerken med 2 slags fisk og 2 slags skaldyr efter sæson, dertil dressing, hjemmebagt specialbrød og smør	89

Hovedretter

411)	Kalkunbryst m. grøntsager, krydderurtekartofler og sauce	119
414)	Gammeldaws svinekam med rødkål, svesker, agurkesalat, hvide og brunede kartofler og brun sauce	119
415)	Sprængt svinekam med 3 slags grønt, hvide kartofler og aspargessauce	119
421)	Lammekølle m. grøntsager, ristede kartoffelbåde m. hvidløg og oregano, mintgelé, farseret tomat og lammesky	139
422)	Kalvesteg Waldorff, kalv stegt som vildt med waldorffsalat, tyttebær og vildtsauce eller med grøntsager og flødesauce	159
428)	Kalveculotte m. svampesauté, garniture, valgfri kartoffel og kalvesky	169
432)	Helstegt kalve- ell. oksefilet m. sauce Bordelaise, garniture og kartoffel	188
434)	Kronhjortefilet m. tranebær og fyldte æbler, garniture og valgfri kartoffel	188
438)	Oksemørbrad Wellington indbagt i buttedejer m. svampe, farseret tomat, pommers rissoles og sauce	229

Dessetter

505)	Fromage efter eget valg	46
506)	Karamelrand med karamelsauce	46
511)	Hjemmelavet islagkage pyntet med frugt og chokolade	54
515)	Rubinsteinkage	48
516)	Luksus isbombe med nøddekager, frugt og chokolade	62
517)	Nøddekurv med frugt og rørt is	62
520)	Desserttallerken m. is, frugt, kage og fromage	74

Natmad

605)	Biksemad med bearnaise, rugbrød og rødbeder	49
622)	Frikadeller med kartoffelsalat	59
624)	Ungarsk gullachsuppe med creme fraiche	59
625)	Kyllingebryst i flødechampignon-sauce	59
626)	Karrysuppe med ris, urter og kylling	59
627)	2 slags tærter med salat, vælg mellem reje, løg, eller skinke/porre	59
628)	Ass. hjemmebagte boller med pålæg og nybagt lun leverpostej	59
630)	Æggekage med bacon	59
632)	Hotdogs - spis hvad du kan	59

Børn 0-2 år: uden beregning. Børn 3-10 år: ½ pris
Minimum 15 couverter, eller pris efter aftale ved færre antal.
Alt kan også leveres som Diner Transportable. Evt. levering efter aftale.

Sammensæt en menu til tilbudspris

Sammensæt 3 retter fra denne rubrik - Forret, hovedret og dessert - ialt pr. couv. kr.

199

Forretter

Tarteletter med høns i asparges
Tunmousse med dressing og flutes
Hønsesalat på ananas
Vandbakkelser med røget ørredmousse
Aspargessuppe med kødboller

Hovedretter

Nakkesteg med grøntsager, kartofler og skysauce
Glaseret hamburgerryg med garniture og aspargessauce
Wienerschnitzel med brasede kartofler og garniture
Kalvetykkam som vildt med traditionelt tilbehør
Barbecue-ribbensteg med salat og valgfri kartoffel

Dessert

Iskage med frugt
Fromage efter eget valg
Pæretarte med creme fraiche
Chokolade-mousse med flødeskum

Luksus festarrangement

Forret

Variation af spæde salater med carpaccio, oliven, feta og dressing

Mellemret

Mango/ferskensorbet

Hovedret

Kalvemørbrad med bagt kartoffelmos med selleri, farseret tomat, ristede svampe, braiseret asparges med bacon, kalveglace

Dessert & kaffe

Appelsin/mandelkage med creme og hindbærcoulis
Kaffe med kranssekage

Natmad

Fyldte pandekager med salat

Pris pr. couvert, excl. drikkevarer kr.

Pris pr. couvert, incl. husets vin, øl og vand hele aftenen kr.

499 749

Drikkevarer

Husets hvid/rødvin - Solanera, Cabernet Sauvignon fra Chile, pr. fl.	175
Andre vine: Spørg venligst tjeneren ved bestilling.	
Øl og vand fra	30/25

Drikkevarer ad libitum

Hvidvin, rødvin (husets), øl og sodavand ad libitum samt 1 gl. dessertvin under middagen pr. couvert	229
--	-----

Hvidvin, rødvin (husets), øl og sodavand ad libitum samt 1 gl. dessertvin under hele arrangementet (7 timer) samt 1 gl. dessertvin, pr. couvert	279
---	-----

Forlængelse udover 7 timer, pr påbegyndt time betales med kr. 800 + forbrug af drikkevarer
Efter kl. 02.00 tillægges altid 800 kr, uanset arrangementets varighed

Kaffe & te	25
Småkager	20
Kranssekage	29

Velkomstdrinks

Husets velkomstdrink	35
Safari og juice	38
Kirr (hvidvin og Creme De Cassis)	48
Champagne Cocktail	52
(med bl.a. angostura, et stank cognac og mousserende vin)	
Champagne Pick Me Up	56
(appelsin- og citronsaft, grenadine, et stank cognac og mousserende vin)	

Madsens Hotel . Storegade 18 . 8850 Bjerringbro
Tlf. 86 68 16 00 . www.madsens-hotel.dk . info@madsens-hotel.dk



Buffet

Italiensk buffet - 328 kr.

Røget laks med spinat
Ristede kæmperejer på rispillaw
Skaldyrstærter
Parmaskinke
Forskelligt italiensk charcuterie
Kalveinderlår med
gorgonzolasauce
Helstegt kalveculotte

Italiensk lasagne
Forskellige slags pasta
Bagte tomater med mozarella
Salatbuffet - et udvalg af salater
med et pift af Italien
Frisk frugt og forskellige italienske oste
Tiramisu

Buffet 2 - 199 kr.

Dampet laksefilet med rejer
Tunmousse
Vandbakkelser med
røget laksecreme
Kyllingebryst
Lammekølle
Kalveculotte
Kartofler - 2 slags, frit valg
mellem fx. bagte,
flødekartofler, små
smørristede kartofler
Salatbuffet
Flutes og smør
2 slags ost
Fruktærte

Buffet'erne kan tilrettes efter ønske - retter
kan skiftes ud, eller der kan suppleres med
flere retter.

Ved under 15 kuverter tillægges kr. 35 pr kuvert.



Buffet 3 - 249 kr.

Røget laks
Fiskepaté med dressing
Indbagt fisk med spinat
Røget andebryst
Rosastegt tyndstegsfilet
Kylling efter eget valg
Barbecuesteg - ribbensteg i
BBQ-sauce
Kokkens hjemmelavede
frikadeller
Croissanter med hønsealat
Kartofler - 2 slags, frit valg
Salatbuffet
Flutes og smør
Ostekage
Brie med druer
Marengs med frugt



Værelser

i forbindelse med festarrangement

Værtspår (ved afholdelse af fest for min. 20 personer på hotellet) ... Gratis
Dobbeltværelse590
Enkeltværelse 500
Priserne er excl. morgenmad. Evt. morgenbuffet, pr person75

Madsens Hotel har 38 dobbeltværelser, moderne og veludstyrede, bl.a. med trådløst internet,
kabel-tv, bad og toilet

Bryllup

Komplet bryllupspakke med en helt special 4 retters menu plus:

- Velkomstdrink
- Øl, vin og vand under middagen
- Fri bar med øl, vin og vand indtil kl. 02
- Natmad efter eget valg
- Brudesuite til brudeparret

I alt kun 695

Madsens Hotel er kendt for et køkken i topklasse.

Alt er inkluderet i prisen: blomster, dekorationer, lys, duge, servietter, servering osv.
Skal der musik til, kan vi anbefale en række musikere og bands. Limousinekørsel?
Ja, det kan vi selvfølgelig også arrangere - bare spørg, vi opfylder såvidt muligt ethvert
ønske.

I 2009 gennemførte vi en restaurering af hele hotellet - alle 38 værelser,
restaurant og selskabslokaler er moderniseret og alt fremtræder pænt og indbydende.

Priserne er pr. 1/1 2011 og incl. moms. Der tages forbehold for fejl og evt. ændringer.
Når De har bestilt Deres fest, er prisen fast.

