

Ø
L
G
O
D

H
A
L
L
E
R
N
E



I Ølgod Hallerne lægger vi gerne hus til den perfekte fest. Vi tilbyder lokaler til jeres behov med plads til alle størrelser fester. Vores personale står klar til at yde professionel vejledning og perfekt betjening, så I får en uforglemmelig dag.

Inkl. i priserne er bordpynt med hvid kraftig papirdug, ensfarvet serviet, en enkel blomst i vase, lys, servering og leje af festlokale, der forekommer dog et tillæg hvis man ønsker at leje hallen. Der er mulighed for bordløber samt runde borde, mod ekstra betaling. Bordløber pr. pers. 10 kr. Runderborde pr. bord 75 kr. Børn til og med 10 år ½ pris.

Kontakt:

Gitte Christensen

tlf. nr. 40 18 26 13 eller på

e-mail gittec@mvb.net

Bemærk! Der kan forekomme støj fra hallen, på de dage der er aktiviteter!

Forretter:

2 små tarteletter med høns i asparges	35,-
Røget ørred på sprød salatbund m/brød	40,-
Tunmousse på salatbund m/brød	45,-
Varmrøget laks på salatbund m/brød	45,-
Rejecocktail m/brød	45,-
Hønsesalat på ananasring m/brød	45,-
En stor tartelet med flødespinat, laks og rejer.	50,-
Lakseroulade på spinatblade.	50,-

Hovedretter:

Glaseret hamburgerryg, grøn salat og flødekartofler	110,-
Marineret svinefilet, broccolisalat og ovnstegte kartofler og skysauce	120,-
Langtidsstegt oksefilet, tyttebær, bønnesalat, glaserede perleløg, kartofler og skysauce	150,-
Jægersteg, waldorfsalat, tyttebær, hvide- og franskekartofler og skysauce	140,-
Fyldt svinemørbrad, marinerede grøntsager, hvide kartofler og bearnaisesauce	140,-
Helstegt oksemørbrad med ristede svampe, løg og gulerødder, smørstegte krydderkartofler og skysauce	165,-

Dessert:

Islagkage.	40,-
2 Pandekager med vaniljeis.	35,-
Lun frugtterne med skyr.	35,-
Diverse fromage.	50,-



”Skrub af mad”:

”Lav selv” hotdog.	45,-
Diverse supper med brød.	50,-
Små sandwich med blandet fyld.	50,-
Smurte boller med pålæg / ost.	55,-
Lav selv Croissant med 2 slags fyld.	50,-

Brunch:

Rugbrød og franskbrød, rullepølse og spegepølse med tilbehør, lun leverpostej, scrambled eggs m/ bacon, 2 slags ost m/ peberfrugt, pandekager med sirup, frisk frugt, kaffe / te og juice.

Pris pr. kuvert 180,-

Tilkøb til brunch:

Skyr/yoghurt med bær	15,-
Lakseroulade	15,-
Varmrøget laks på salatbund	20,-
Brunch pølser	15,-
Lille tartelet med høns i asparges	15,-
Små frikadeller + kartoffelsalat	25,-
Kaffe og kage som af slutning på brunch	35,-



Frokostbuffet fra kl. 12-16:

Tarteletter med høns i asparges.
Fiskefilet med remoulade og citron.
Lun leverpostej med champignon, bacon og rødbeder.
Svinemørbrad med bløde løg.
Ribbensteg med rødkål.
Kyllingebryst med salat.
Frikadeller og kold kartoffelsalat.

Til buffeten serveres brød.

Pris pr kuvert 185,-



Luksusbuffet:

Forretsbuffet:

Tarteletter med høns i asparges.
Varmrøget laks på salatbund med urterne og brød.
Artiskokhjerter med skinke og ost.

Hovedretsbuffet:

Helstegt kalvefilet, marineret kyllingebryst, kålsalat med æbler, alm. salat med dressing, krydderpasta, smørstegte persillekartofler.

+ en valgfri sauce (skysauce, whiskysauce, bearnaisesauce eller rødvinssauce).

Dessertbuffet:

Frugttærte med creme og bær, jordbæris og tiramisu.
+ the og kaffe.

Pris pr kuvert 295,-

Stegebuffet:

Oksecuvette og fyldt svinemørbrad, tomatsalat med melon, bønnesalat med bacon og salatost, ovnstegte grønsager/rodfrugter og flødekartofler.

+ en valgfri sauce (skysauce, whiskysauce, bearnaisesauce eller rødvinssauce).

Til buffeten serveres brød.

Pris pr kuvert 195,-

Tapas menu:

Gazpacho kold spansk tomatsuppe.

Marinerede rejer med nachos og guacamole.

Laksetortilla med rygeostcreme.

Minikyllingespyd med bagte artiskokhjerter.

Chorizo, rå skinke, italiensk pølse og snackpølser med surt.

Emmentaler, Primo Donna med drue og valnødder.

Til buffeten serveres pesto, humus og brød/snaks.

Pris pr kuvert 195,-



Morgenkaffe:

1½ rundstykke og 1skive rugbrød, 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags oste med peber, marmelade og morgenbrød, kaffe / te + juice 75,-

Kaffebord:

Boller med smør, lagkage eller kringle eller æblekage og småkager, kaffe/te	75,-
Merpris for pålæg/ost på bollen	15,-
Håndmadder	20,-
Smørrebrød	30,-
½ frandsbrød med ost	18,-



Priser på drikkevarer på regning.

Kaffe / te + småkager	30,-
Husets vin pr. flaske	140,-
Øl	25,-
Sodavand	20,-
Et glas bitter/shots	25,-
½ fl. snaps	200,-
Diverse spiritus	500,-

Der er mulighed for selv at medbringe vin og bitter mod betaling af proppenge.
(Husk skal være købt i Danmark)

Pr. åben flaske vin	90,-
Pr. åben flaske bitter	250,-

Alle priser er inkl. moms – ret til prisstigninger forbeholdes.