

# Vig-gaardens Selskabslokaler

**Vig-gaardens Selskabslokaler** vil hermed præsentere dem for vores tilbud ved afholdelse af Deres barnedåb, konfirmation, fødselsdagsfest bryllup, reception eller andet arrangement, lige fra 10 til 200 kuverter.

**Vig-gaardens Selskabslokaler** tilbyder sig også som stedet, hvis de skal afholde møde eller kursus.

**Vig-gaardens Selskabslokaler** kan også tilbyde servering af kaffe efter begravelse eller bisættelse, hvis de har mistet en af Deres kære.

**Vig-gaardens Selskabslokaler** kan også være behjælpelig hvis De ønsker at holde festen hjemme. Så kommer vi med maden og evt. service og servering, så de kan holde deres fest i hyggelige vante omgivelser.

**Mad ud af huset:** Vig-gaardens "Komplet Service" er vores professionelle service "ud af huset."

Skal De afholde reception, fejre jubilæum, rund fødselsdag, brunch, grillarrangement firmafest eller måske en festlig begivenhed i hjemmet, har vi en udsøgt service ud af huset.

Se forslagene i vores menukort. Men har De andre specielle ønsker, kan de anbefalede altid varieres. Vi kan også tilbyde kagen til kaffen.

Hvis de ønsker brug af vores kok eller tjenere, afregnes disse efter timeforbrug.

Vi er også til tjeneste med fadølsanlæg, vine og andre drikkevarer, samt service, duge og servietter, festgrill o.s.v. til meget fordelagtige priser.

Kørsel kr.:

**250,-**

**Nyhed:** "Hold nytår uden stress". Lad Vig-gaarden stå for årets nytårsmenu. Det er en forudbestemt menu bestående af: forret, hovedret, dessert. Yderligere kan der også bestilles natmad og kransekage. Menuen hentes på Vig-gaarden mellem kl. 13 og 16. Og skal bare varmes derhjemme. Min. 6 kuverter.

(der kan ikke bestilles andre menuer nytårsaften).

Vi glæder os til at høre fra jer.....

**René Hinsby**  
Vigvej 41  
4840 Nørre Alslev  
54 44 64 10

## Pris på festarrangement:

(Festarrangement 7 timer ellers kr. 1.000,- pr. time).

Et fest-arrangement er en fest med min. 20 kuverter inkl. bordopdækning med lys og blomster, samt servering.

**Priser fra kr.: 633,-**  
(Ved mindre kuvertantal + 10 %)

Denne pris inkluderer:

- Velkomstdrik m. chips
- 3 retters festmenu.
- Vin "ad libitum", samt isvand under middagen
- Kaffe m/ hjemmelavet kranskekage og chokolade.
- 1 Cognac el. likør til kaffen.
- Øl, sodavand og vin før kaffen.
- Natmad.

Yderligere kan der tilbydes:

- Ekstra cognac og likør pr. glas. kr. **35,-**
- Div. Spiritus til "fri bar" pris pr. forbrug.
- Menukort kr. pr. kuvert. kr. **20,-**
- Bowle m/ Gl. Have kr. **399,-**
- Ice og Breezer på baren kr. **40,-**
- Frugtfad. kr. **15,-**
- Øl, sodavand og vin efter forbrug.

Sammensæt selv menuen, vi har masser af gode forslag. Men vi vil forsøge at fremtrylle hvad end De måtte ønske.

## Forretter:

- Kold laks a la' Parisienne garneret m/ asparges, tomat m/ rejer, æg m/ kaviar, tomatdressing og fleurons. **76,-**
- Laks Royal. Fersk røget laks m/ asparges, røræg, flødestuvet spinat og fleurons. **76,-**
- Fiskesauté m/ 2 slags fisk, grønsager i Julienne, citron og fiskesauce. **98,-**
- Stjernes kud. Muslingeskal m/ stegt og dampet fiskefilet, asparges, rejer og dressing. **76,-**
- Fisketallerken. m/ citronmarineret laks, røget laks og røget hellefisk anrettet på Rucola salat m/ limes dressing samt brød. **103,-**
- Rejecocktail m/ brød og smør. **75,-**
- Blinis. Små russiske pandekager M/ røget laks, slikasparges, cremefraiche og dild. **95,-**
- Mandarinrand m/ hønsesalat og fleurons. **75,-**
- Tarteletter m/ høns i asparges pyntet m/ karse. **70,-**
- Kyllingefilet på salat og ananas m/ bacon, karrydressing og flutes. **79,-**
- Suppe efter eget ønske med flutes. **59,-**
- Friskrøget landskinke m/ salat, melon, røræg og brød. **78,-**

**Hovedretter:****Svinekød:**

- Helstegt svinekam m/ rødkål, brune og hvide kartofler, skysauce, surt og sødt. **119,-**
- Nakkekam med årstidens grønsager hvide kartofler og skysauce. **119,-**
- Svinekam stegt som vildt m/ Waldorfsalat, brune og hvide kartofler, gyldne gulerødder, vildtsauce og surt og sødt. **122,-**
- Skinke m/ årstidens grønsager, råstegte kartofler og urtesauce. **115,-**
- Indbagt svinemørbrad m/årstidens grønsager, råstegte kartofler og svampesauce. **129,-**

**Kalvekød:**

- Helstegt kalvefilet serveret med årstidens grønsager, hvide kartofler og skysauce. **139,-**
- Kalvefilet stegt som vildt med brune og hvide kartofler, waldorfsalat, gyldne gulerødder, vildtsauce, surt og sødt. **139,-**
- Indbagt kalvemørbrad m/kartoffelroser, årstidens grønsager, lys skovsvampesauce tilsmagt med portvin. **199,-\***

**Oksekød:**

- Gammeldags oksesteg m/bønner ristede champignons, brune og hvide kartofler, glaserede løg og tomat m/peberodssalat, gyldne gulerødder, surt og sødt og skysauce. **130,-**
- Oksehøjreb med ristede cherrytomater og champignon, basilikum, løgjam, sukkerærter, Hasselbagte kartofler, bearnaise - eller bordelaisesauce. **139,-**
- Oksemørbrad m/ pistaciekerner, champignon, årstidens grønsager, pommes rissollés og skysauce. **188,-\***

**Lammekød:**

- Helstegt lammekølle m/persille hvide kartofler, grønne asparges, mintgelé og lammesky. **132,-**

**Vildt:**

- Helstegt dyreryg m/ bønner, waldorfsalat, brune og hvide kartofler, surt og sødt, vildtsauce. **188,-\***

**Fjerkræ:**

- Indbagt kalkunbryst m/ løgsoubise, grøntsager, råstegte kartofler og lys basilikumsauce. **125,-**
- Helstegt rødvinsmarineret andebryst, serveret m/ rødkål, æbler og tyttebær, grønsager persillesauterede, kartofler og rødvinssauce. **139,-**
- Farseret kalkunbryst m/ bacon serveres m/ salat, grilltomat, tomatdressing og flødebagte kartofler. **129,-**

**Buffet:**

- **Carvery.** **138,-**  
2 slags kød, efter eget ønske, diverse salater m/ slags dressinger, tomatsalat og 2 slags kartofler, sauce.
- **Stor Carvery.** **145,-**  
3 slags kød efter eget ønske, salatbuffet / dressinger, tomatsalat, brød, 2 slags kartofler og 2 slags sauce.
- Ønskes der brød i møllehjul og smør til carvery'en ekstra pr. kuvert. kr. **15,-**
- Ønskes der grønsagstærte til carveryen ekstra pr. kuvert. kr. **25,-**

\* Tillæg på ved festarrangement pr. kuvert. kr. **65,-**

**Buffet:**

- <b>Carvery.</b> 2 slags kød, efter eget ønske, diverse salater m/ 2 slags dressinger, tomatsalat og 2 slags kartofler, sauce.	<b>138,-</b>	- <b>Jule-buffet- "Den klassiske"</b> Hvide sild m/ løgringe, fiskefilet m/ citron og remoulade, æg m/ tomat og rejer, æbleflæsk m/ bacon, leverpostej m/ bacon og champignon, julemedister m/ grønlangkål, ribbenssteg m/ rød-kål, brieost m/ kiks og druer.	<b>169,-</b>
- <b>Stor Carvery.</b> 3 slags kød efter eget ønske, salatbuffet / dressinger, tomatsalat, brød, 2 slags kartofler og 2 slags sauce.	<b>145,-</b>	- <b>Jule-buffet- "Kokkens stor luksus"</b> Hvide sild m/ løg, fiskefilet m/ citron og remoulade, gravad laks m/rævesauce, æg m/ tomat og rejer, røget ål m/ røræg, æbleflæsk m/bacon, frikadeller m/ agurkesalat, glaseret skinke m/ grønlangkål, ribbensteg m/ rødkål, ost m/ kiks og druer. Ris á la mande m/kirsebærsaucé.	<b>199,-</b>
- <b>Grillarrangement 1</b> 2 slags grillkød, salatbuffet m/ dressing, kartofler, grønsagstærte, tomatsalat og flutes.	<b>169,-</b>	Ekstra til julebuffeterne; Brød og smør pr. kuvert. kr. Ris á la mande pr. kuvert. kr.	<b>12,-</b> <b>17,-</b>
- <b>Grillarrangement 2</b> Helstegt pattegris, stor salatbuffet m/ 2 slags dressinger, 2 slags kartofler, flutes og smør.	<b>Dagspris</b>	- <b>Receptionsbuffet</b> Rugbrødssnitter m/ 3 slags pålæg, pandekageroulade, Tunsandwich, æggesandwich, cocktailpølser m/bacon, små frikadeller, brieost m/ druer, små chokoladeskaller m/ fyld.	
- <b>Lille kold frokostbuffet.</b> 2 slags sild, æg og tomat, stegt fiskefilet, rejer m/ mayonnaise, leverpostej m/ bacon, 2 slags pålæg, mørbradbøf m/ bløde løg, samt ost med vindruer og radiser.	<b>149,-</b>	Andre og større buffet'er kan sammensættes efter ønske. F.eks. til receptioner lign.	
- <b>Stor kold frokostbuffet.</b> 2 slags sild, æg og tomat, stegt fiskefilet, rejer m/ mayonnaise, fersk røget laks m/ stuvet spinat, lun Leverpostej m/ bacon, 2 slags pålæg, mørbradbøf m/ bløde løg, ribbensteg m/ rødkål, samt ostanretning med vindruer og radiser.	<b>179,-</b>	<b>Brunch Buffet:</b> Brunch kan både arrangeres på Vig-gaarden og "ud af huset".	
- <b>Pølsebord priser fra:</b> 4 – 7 slags pålægspølser samt lun leverpostej m/brød og smør.	<b>75- 175,-</b>	- <b>Alm. Morgenbord</b> Rundstykker, franskbrød, rugbrød. 1 slags ost, 2 slags syltetøj, 2 slags pålæg, leverpostej, kaffe, the, 2 slags juice. <b>Leveret ud af huset:</b>	<b>119,-</b> <b>109,-</b>
- <b>Fiske-buffet.</b> 3 slags marineret sild m/ løg, fersk røget laks, Fiskefilet m/ remoulade, indbagte kæmpe rejer, rejer m/ mayonnaise, tunmoussé, østers m/ citron.	<b>Dagspris</b>	- <b>Brunch almindelig.</b> Rundstykker, franskbrød, rugbrød. 1 slags ost, 2 slags syltetøj, 2 slags pålæg, leverpostej, cocktailpølser m/ røræg og bacon, kaffe, the, 2 slags juice. <b>Leveret ud af huset:</b>	<b>129,-</b> <b>109,-</b>
Ønskes der brød i møllehjul m/ smør til buffeterne ekstra pr kuvert.	<b>15,-</b>	- <b>Den store Brunch</b> Velkomstdrink, rundstykker, franskbrød, tebirkes, rugbrød. 2 slags ost, 2 slags syltetøj, 2 slags pålæg, leverpostej, hvide sild, fersk røget laks, cocktailpølser m/ røræg og bacon, kringle, kaffe, the, 2 slags juice. <b>Leveret ud af huset:(-velkomstdrink)</b>	<b>219,-</b> <b>179,-</b>
Tillæg for grønsagstærte ekstra pr. kuvert kr.	<b>25,-</b>	Der kan også tilbydes frugtfad Øl, sodavand og bitter – afregnes efter forbrug.	
- <b>Oste-buffet.</b> Marineret brie m/ soltørret tomat, balsamico, blå og hvid skimmelost, romtærte, Emmenthaler, brie m/orangecreme. gorgonzola. Serveres m/ frugt-salat, radiser, vindruer, kiks og brød.	<b>Fra kr: 155,-</b>		
- <b>Jule-buffet- "den lille traditionelle"</b> Hvide sild m/ løgringe, fiskefilet m/ citron og remoulade, leverpostej m/ bacon og champignon, ribbensteg m/ rødkål, ost m/ kiks og druer.	<b>129,-</b>		

Vi tager forbehold for prisændringer og trykfejl

**Vig-gaardens Selskabslokaler**

Vigvej 41, 4840 Nørre Alslev. Tlf.: 54 44 64 10. E-mail.: selskab@vig-gaarden.dk

www.vig-gaarden.dk

## **Sammensæt selv buffet:**

Vælg selv hvilke retter der passer til netop Deres Buffet.

### **Fisk**

- Karrysild
- Røde sild m/ løg
- Hvide sild m/ løgringe
- Krydder sild m/ kappers
- Fersk røget laks
- Stegte fiskefilet m/ remoulade og citron
- Rejer m/ citron og mayonnaise
- Røget ål m/røræg
- Helle fisk med dild
- Stegte kæmpe rejer
- Tunmoussé
- Varmrøget laks
- Gravadv laks m/ rævesauce

### **Koldt pålæg**

- Leverpostej m/ champignon og bacon
- Spegepølse m/ løg og remoulade
- Roastbeef m/ peberrod og pickles
- Hamburgerryg m/ italiensk salat
- Æg m/ tomater og rejer
- Landskinke m/ sennep
- Rullepølse m/ løg og sky
- Sylte m/ rødbeder
- Hønsesalat m/ flutes og ananas

### **Lune retter**

- Mørbradbøf m/ bløde løg og surt
- Kyllingelår m/ salat
- Frikadeller og kartoffelsalat
- Frikadeller m/ agurkesalat
- Cocktailpølser i baconsvøb
- Medisterpølse m/ spinat
- Indbagt kalkun
- Ribbenssteg m/ rødkål
- Revelsben barbecue
- Mørbrad m/ bløde løg
- Andebryst m/svesker og æble
- Kalkunbryst m/ waldorfsalat
- Tarteletter m/ høns i asparges
- Æbleflæsk m/ bacon
- Skinke m/ grønlangkål
- Indbagte kæmpe rejer
- Kyllingespyd
- Blodpølse m/ sirup

### **Salater**

- Broccolisalat m/ ristet bacon og ymerdressing
- Tomatsalat m/ løg og agurk
- Grøn salat m/ ananas og nødder
- Grøn salat m/ rødkål og appelsin
- Mixed salat med pasta og dressing
- Hvidkålssalat m/ ananas
- Rødkålssalat m/ mandariner
- Rucola m/ oliven og olie-eddike- dressing
- Grøn salat m/ tomat og agurk

### **Kartofler**

- Flødekartofler
- Råstegte kartofler
- Pom. Rissolle
- Hvide kartofler
- Brunede kartofler
- Pommes Frites
- Kroketter
- Pom. Rösti

### **Kød til buffet**

- Skinke
- Svinekam
- Indbagt svinemørbrad
- Kalkunbryst
- Farseret kalkunbryst
- Lammekølle
- Oksehøjreb
- Oksefilet
- Kalvefilet

### **Sauce**

- Skysauce
- Sauce Bearnaise
- Sauce Bordelaise
- Sauce Basilikum
- Vildtsauce

### **Desserter**

- 3 slags ost m/ drue og radiser
- Lun æbletærte m/ kanel
- Frugtsalat
- Frugttærte
- Brie og blå skimmel m/ kiks og druer
- Marineret brie m/ soltørrede tomater og pinjekerner og balsamico
- Brie m/ orangecreme og bladselleri
- Romtærte m/ frugt
- Ostelagkage
- Ris á la mande

Vi tager forbehold for prisændringer og trykfejl

**Vig-gaardens Selskabslokaler**

Vigvej 41, 4840 Nørre Alslev. Tlf.: 54 44 64 10. E-mail.: selskab@vig-gaarden.dk

www.vig-gaarden.dk

**Desserter:**

- ½ melon anrettet med 3 kugler af is efter eget valg, pyntet med flødeskum og frugt. **68,-**
- Nøddekurv anrettet med 3 kugler is efter eget valg, pyntet med flødeskum og frugt. **69,-**
- Fløderand, m/ frisk frugt og pyntet med flødeskum. **68,-**
- Fromage m/ frugt smag, Vælg mellem ananas, appelsin, citron og vanille. **65,-**
- Islagkage anrettet på nøddebund og serveret m/ vafler. **68,-**
- Madeirasyltede blommer, anrettet vanilleis og serveres med creme. **72,-**
- ½ ananas fyldt m/ frisk frugt og serveret med softice eller råcreme. **75,-**
- Brændte figer m/ 2 slags is efter eget valg, pyntet med flødeskum. **72,-**
- Nøddekage pyntet med frugt og serveret m/ hindbærsauce. **68,-**
- Rubinsteinkage. **78,-**
- Vanille-isrand m/ frisk frugt og sorbet. **68,-**
- Desserttallerken m/ kage, frugt og is pyntet med flødeskum. **75,-**
- Drambuie-Is. m/ nougat-, marcipan, -og chokoladestykker, tilsmagt med Drambuie-likør, pyntet med frisk frugt og flødeskum. **85,-**
- Abrikostrifli pyntet med flødeskum. **68,-**
- Oste-buffet m/ 4 slags ost, vindruer, radiser og kiks. **93,-**
- Ostelagkage m/ forskellige frugter. **75,-**
- Neslerod-fromage m/hakkede nødder og chokolade tilsmagt med Cointreau, serveres med kirsebærsauce. **68,-**

**Natmad:**

- Lille pølse-og ostebord. 3 slags pålæg, 2 slags ost og lun leverpostej m/ bacon. **85,-**
- Natsuppe efter eget ønske, serveres med flutes. Vælg mellem: oksekød, hønsekød, tomat, asparges, løg el. champignon. **64,-**
- 3 slags snitter og 1 ostebolle. **75,-**
- Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og brød. **70,-**
- Kyllingelår m/ kold kartoffelsalat og brød. **70,-**
- Kold landskinke m/kold kartoffelsalat, brød. **70,-**
- Forloren skildpadde m/ æg og flutes. **80,-**
- Skipperlabskovs m/ rødbeder persille og rugbrød. **75,-**
- Mørbradgryde m/ cocktailpølser og ris. **85,-**
- Gullasch m/ kartoffelmos og rødbeder. **65,-**
- Små landgangsbrød m/ 3 slags pålæg. 2 stk. pr. kuvert. **75,-**
- Æggekage **59,-**

**Priser på Kaffebord:**

- Kuvertpris inkl. opdækning med duge, blomster og lys.
- Udflugter. **55,-**  
"Møde kaffe" og te m/ kage el. brød efter eget valg.
- Kaffe og te m/ kringle og boller. **78,-**
- Kaffe og te m/ boller og lagkage. **95,-**
- Kaffe og te m/ kringle, boller og lagkage. **105,-**
- Kaffe og te m/ 3 stk. snitter og ostebolle. **112,-**
- Kaffe og te m/ 3 stk. snitter og kringle. **112,-**
- Pølsebord m/ leverpostej og kaffe + kringle og 2 slags ost. **129,-**
- Der kan også tilbydes presset mokka, i stedet for alm. kaffe ekstra pr. kuvert kr. **5,-**

Vi tager forbehold for prisændringer og trykfejl

**Vig-gaardens Selskabslokaler**

Vigvej 41, 4840 Nørre Alslev. Tlf.: 54 44 64 10. E-mail.: selskab@vig-gaarden.dk

www.vig-gaarden.dk