

FORRETTER

- Cremet hummersuppe med søkogte rejer kr. 95,-
- 2 luksus tarteletter med høns i asparges kr. 85,-
- Hjemmerørt hønsesalat med bacon, ananas og champignons kr. 85,-
- Unghaneroulade med persille & urtemayonnaise .. kr. 95,-
- Klassisk rejecocktail med masser af rejer kr. 90,-
- Røget lakseroulade med rejer, asparges og kørvelcreme kr. 95,-
- Soufflé af søens fisk med rejer, dilldressing og friske salater kr. 90,-
- Klassisk stjerneskud kr. 95,-
- Fiskeouverture, surbrød med røget ørred, røget laks, gravad laks, skaldyr og dressing kr. 95,-
- Husets variation af laks. Forskellige tilberedninger af laks, serveres med skaldyr, dressing, citrusfrugter og grønt efter kokkens fantasi samt brød kr. 125,-
- Lillerings luksus fiskespecialitet: soufflé af søens fisk med marineret fennikel, dampet rødtunge med hummersauce og lakseroulade med skaldyr. Serveres med hjemmebagt brød kr. 130,-

HOVEDRETTER

- Gammeldags svinekam med surt, sukkerbrunede og hvide kartofler, rødkål samt flødesky sauce kr. 159,-
- Kalvesteg stegt som vildt, serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, waldorfsalat, årstidens friske grøntsager samt syltede tyttebær og vildtsauce kr. 179,-
- Helstegt kalvefilet med cognacflødesauce, broccoli-salat, sæsonens stegte grøntsager og terrin af kartoffel samt svamperagout kr. 209,-
- Helstegt oksemørbrad med pommes duchesse med friske urter hertil mørk svampesauce, ærteflan, stegte grøntsager, sæsonens salat og sellericreme tilsmagt med trøffel kr. 229,-
- Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke smurt med tomatpesto og salvie. Hertil kartoffel-roulade, eksklusiv trøffelsauce, timbale af sæsonens svampe og brændte løg samt bagte syltede tomater kr. 249,-
- Helstegt dyreryg med bønner francaise, vildt-flødesauce, pommes duchesse med krydderurter og waldorfsalat samt syltede tyttebær kr. 249,-

BERØMTE GRYDERETTER

- Mørbradgryde med svinemørbrad, cocktailpølser, svampe, peberfrugt og bacon i paprikasauce, hertil kartoffelmos eller ris kr. 125,-
- Bøf stroganoff af oksemørbrad, ristede svampe, tomat, hertil gratineret kartoffelmos og rødbeder kr. 135,-
- Lillerings skipperlobscous med rødbeder, rugbrød, smør og purløg kr. 125,-

ÅRSTIDSMENUER

Se vores udsøgte årstidsmenuer på: www.lilleringskov.dk

NATMAD

- Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller & flutes.. kr. 95,-
- Karrysuppe smagt til med kokosmælk, serveres med rejer og friskbagt brød kr. 95,-
- Herregårdsbiksemad med bearnaisesauce, rødbeder og rugbrød kr. 95,-
- Gratinerede madpandekager med både okse- og skinkefyld. Hertil sæsonens salat og dressing samt hjemmebagt brød kr. 95,-
- Tærtbord, 3 forskellige tærter, husets salat, dressing og friskbagt brød kr. 95,-
- Gourmet hot dogs, slagterens gode grillpølser med hjemmebagt pølsebrød, egen ketchup og remoulade-pickles samt andet hjemmelavet tilbehør kr. 125,-

FRA SMØRREBRØDSJOMFRUEN

- Håndmad, pr. stk. kr. 20,-
 - Smørrebrød, pr. stk. kr. 35,-
 - Luksus smørrebrød, pr. stk. kr. 50,-
 - Pindemadder, pr. stk. kr. 20,-
 - **Pølsebord:** 6 forskellige slags pølser, frikadeller med kold kartoffelsalat, lun leverpostej med bacon og ristede champignons, masser af tilbehør, brød og smør kr. 135,-
 - **Ostebord:** 3, 4 eller 5 forskellige oste med tilbehør, friskbagt brød, smør og kiks, pr. ost kr. 30,-
- Stort udvalg af sandwich ved forespørgsel.

LIDT GODT TIL KAFFEN

- Stor cookie med chokostykker kr. 25,-
 - Kransekagestykker, 3 forskellige små slags kr. 45,-
 - Petit four, 3 forskellige slags kr. 45,-
 - Konditorchefen vil kreere et forrygende dessertbord, der består af min. 5 af vore udsøgte specialiteter afstemt efter sæsonen kr. 149,-
 - Forskellige hjemmelavede lagkager, 12 personers, priser fra kr. 299,-
- Se mere på Dessertens hjemmeside www.desserten.dk

BRYLLUPSKAGER

Se hele vort store udvalg af unikke bryllupskager, petit four, fantastiske desserter, lagkager, udsøgte dessertvine og mange flere lækkerier på www.desserten.dk

DESSERTER

- Hjemmelavet islagkage med vafler, 16 pers. kr. 349,-
- Klassisk rubinsteinerkage. Romfromage på sprød makronbund serveres med vandbakkelse dypet i chokolade. Hertil dessertsauce. Til 8 pers. kr. 399,-
- Eventyrlig skovbærkage serveres med bærkompot, vanilje is og sprøde nøddetuiles kr. 95,-
- Klassisk citrontærte med flamberet marengs med hjemmelavet vanilje is, sukkersyltede fennikel og brombærkompot kr. 95,-
- Romantisk hjerte med mousse af jordbær og champagneindlæg. Serveres med vanilje is, sprøde nøddetuiles samt marinerede bær kr. 95,-
- Alliance i chokolade med vanilje-parfait og marinerede bær kr. 95,-

FÅ EN AF VORE DYGTIGE KOKKE MED HJEM TIL EN GOURMET-AFTEN

FORRET

Grillet tun med marinerede tigerrejer hertil sesamdressing, bagte cherrytomater, syltede skalotteløg, avokado og friske salater.

MELLEMRÉT

Foie gras terrin med fyldigt briochebrød, kompot af æble og sprød karamel samt balsamicoreduktion.

HOVEDRET

Sprød farseret kalvemørbrad med smag af trøffel, hertil kartoffeltårn, madeirasauce, glaserede rodfrugter, små ruller med svampefyld og klassisk broccolisalat.

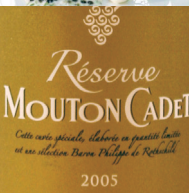
DESSERT

Variation af chokolade. Et sandt festfyrværkeri af udsøgte smagsoplevelser med verdens bedste chokolade i forskellige udformninger.

fuld glas
599,-

kr. pr. person.
Ekskl. levering
min. 30 pers.

Du er altid velkommen til at kontakte os for yderligere information om leje af kvalificeret personale til din fest. Pris kr. 400 pr. time.



Min. 10 kuverter.

Bestillinger samt rettelser skal ske senest 8 dage før.

Levering
0-10 km kr. 175,-
11-30 km kr. 299,-
Over 30 km udregnet pr. km.

Vi forbeholder os ret til en tidsfaktor på +/- 30 minutter i forhold til aftalt leveringstidspunkt.

Betaling
Betaling skal ske kontant/check til chaufføren eller ved afhentning.

Returnering
Servicet skal tilbageleveres rent.

Ved servering i vore selskabslokaler beregnes et serverings-tillæg på kr. 100,- pr. kuvert.

RESTAURANT
Lilleringskov

DINÉR TRANSPORTABLE

2017

MENU 1 "DEN LILLE" BUFFET

Soufflé af søens fisk med rejer, dilldressing & friske salater.
Kyllingebryst i paprikasauce.
Hjemmemarineret svinfilet i barbecue.
Glaseret skinke med sennep og brun farin.
Flødebagte kartofler med løg.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
2 slags hjemmebakket brød kr. 159,-

MENU 2 STEGEBUFFET

Bagt fjerkræsoufflé med baconmayonnaise & sprøde salater.
Røget ørredterrin med peberrod, syltede løg og skaldyr.
Peberstegt kalvesteg.
Kyllingebryst i paprikasauce.
Honningmarineret skinkesteg.
Flødebagte kartofler med løg.
Stegte kartofler med krydderurter.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
Krydderurtesalat med tørrede frugter og nødder.
2 slags hjemmebakket brød kr. 189,-

MENU 3 KLASSISK LUKSUSBUFFET

Lillerings fiskeanretning: Gravet laks med dilldressing og slikasparges samt røget ørredterrin med salater og skaldyr.
Klassisk hønsesalat med ananas, bacon og champignon.
Svinekam stegt som vildt.
Mørbrad a la creme med surt.
Peberstegt kalvesteg.
Vildtflødesauce.
Smørstegte kartofler.
Waldorfsalat med æbler, druer og nødder.
Vores salat med masser af forskellig grønt.
Desserttærte med smag af sæsonens frugt, serveret med dessertsauce og syltede bær.
2 slags hjemmebakket brød kr. 249,-

MENU 4 MODERNE LUKSUSBUFFET

Røget lakseroulade med citruscreme og kørveldressing.
Bagt soufflé af fjerkræ, hertil urtemayonnaise og salater.
Rødvinsmarineret svinemørbrad m/æblekompot og peberrod.
Klassisk løg/bacon tærte med masser af ost.
Råkost af årstidens grønt med tørrede frugter og nødder.
Krydderstegt svineryg med svamperagout.
Vores salat med masser af forskellig grønt.
Oksemørbrad med cognacflødesauce og slikærter.
Grov kartoffelmos med persille.
Chokolade-alliance bygget i lag med hvid, lys og mørk chokolade, serveret med syltede bær.
2 slags hjemmebakket brød kr. 269,-

MENU 5 TAPAS-BUFFET

Marinerede tigerrejer med aioli.
Røget lakseroulade med skaldyr og kørveldressing.
Klassisk hønsesalat med bacon.
Røget dyrekølle med spinatæggestand.
Panerede risottokugler med chilicreme.
Bagt fjerkræsoufflé med urtemayonnaise og ærteskud.
Krydrede spanske kødboller i salsa.
Stegt rødvinsmarineret svinemørbrad med peberrod.
Mini løgbacontærter.
Små citrontærter med flamberet marengs.
Mousse af skovbær med chokoladecreme.
Lille chokoladecake med cremet top.
Udvalg af husets brød med spændende tilbehør... kr. 269,-

Se hele vort lækre tapas-udvalg på www.lilleringskov.dk

MENU 6 KONGEBUFFET

Orangemarineret dampet laks med skaldyr og hjemmerørt mayonnaise.
Ørredterrin med kapers, syltede løg, salater og dilldressing.
Unghaneroulade med urtemayonnaise, marineret fennikel og friske salater.
Carpaccio af røget dyrekølle med pesto og tørrede tranebær.
Krydderstegt svineryg med svamperagout.
Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke, tomat og trøffelsauce.
Årstidens stegte grøntsager.
Kartoffeltimbale med krydderurter.
Råkost af årstidens grønt med tørrede frugter og nødder.
Konditorchefen vil kreere en forrygende dessertbuffet, der består af min. 5 udsøgte specialiteter afstemt efter sæsonens udvalg.
3 slags hjemmebakket brød kr. 349,-

3 RETTERS

menuer

MENU 7 DEN KENDTE MENU

Forret: Lüksus tarteletter med høns i asparges.
Hovedret: Kalvesteg stegt som vildt, serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, waldorfsalat, årstidens friske grøntsager samt syltede tyttebær og vildtsauce.
Dessert: Hjemmelavet islagkage med vaffer.
2 retters menu kr. 249,-
3 retters menu kr. 279,-

MENU 8 3 RETTERS MENU

Forret: Roulade af røget laks med citruscreme, serveres med kørveldressing, rejer og krebs samt salater, hertil et udvalg af husets brød.
Hovedret: Helstegt kalvefilet med cognacflødesauce, broccolisalat, sæsonens stegte grøntsager og terrin af kartoffel samt svamperagout.
Dessert: Klassisk citrontærte med flamberet marengs med hjemmelavet vanilje is, sukkersyltede fennikel og brombærkompot kr. 349,-

MENU 9 3 RETTERS POPULÆR MENU

Forret: Unghanesoufflé med friske krydderurter, serveres med urtemayonnaise og æblekompot samt et udvalg af husets brød.
Hovedret: Helstegt oksemørbrad med pommes duchesse med friske urter hertil rødvinsauce, ærteflan, stegte grøntsager, sæsonens salat og sellericreme tilsmagt med trøffel.
Dessert: Eventyrlig skovbærkage med mousse af sæsonens bær og chokoladecreme på marcipanbund serveres med bærkompot, vanilje is og sprøde nøddetuiles kr. 395,-

MENU 10 LUKSUS MENU

Forret: Udvalg af husets fisk: soufflé af søens fisk med marineret fennikel, dampet rødtunge med hummersauce og lakseroulade med skaldyr. Serveres med et udvalg af husets brød.
Hovedret: Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke smurt med tomatpesto og salvie. Hertil kartoffel-roulade, eksklusiv trøffelsauce, timbale af sæsonens svampe samt bønner og mandel i skøn forening og små løg-bacontærter.
Dessert: Romantisk hjerte med mousse af jordbær og champagneindlæg. Serveres med vanilje is, sprøde nøddetuiles samt marinerede bær kr. 425,-

RESTAURANT
Lilleringskov

Århusvej 280, Skovby · 8464 Galten · Telefon 86 94 37 55 · mail@lilleringskov.dk · www.lilleringskov.dk

På hjemmesiden www.lilleringskov.dk kan De altid se MÅNEDENS MENU og ÅRSTIDSMENUEN