

# Mad på hjul



## Grand

HOTEL STRUER

Struer Grand Hotel • Østergade 24 • 7600 Struer  
97 85 04 00 • [www.struergrandhotel.dk](http://www.struergrandhotel.dk)  
[sgh@struergrandhotel.dk](mailto:sgh@struergrandhotel.dk)



## Tambohus Kro

Tambohus Kro • Tambogade 37 • 7790 Thyholm  
97 87 53 00 • [www.tambohus.dk](http://www.tambohus.dk)  
[tambohus@tambohus.dk](mailto:tambohus@tambohus.dk)



Selvom maden skal ud af huset, betyder det ikke, at vi går på kompromis med kvaliteten. Vi leverer mad ud af huset, som er tilberedt af vore dygtige kokke af de bedste, friske råvarer – præcis som når du holder festen hos os. Vores mad er ikke masse-produceret, men er tilberedt specielt til dig og derfor også så frisk som overhovedet muligt ved levering. Hvis du skulle have specielle ønsker, så klarer vi naturligvis også det. Kontakt os med dine ønsker, så skræddersyr vi dig et tilbud.

## Forretter

101. Rejecocktail med skaldyrsdressing og flutes ..... Kr. 48,-
102. Tappas fad med inspiration fra Norden og Sydeuropa med passende tilbehør og hjemmebagt madbrød ... Kr. 75,-
103. Varmrøget laks fra egen rygeovn, sprøde salater, saltbagte mandler, krydderurteskum med rygeost ... Kr. 62,-
104. Kold fiskefad med terrine af Vesterhavsfisk, dampet laks, rejer, blåmuslinger, sprøde salater og purløgsdressing ..... Kr. 68,-
105. Valgfri suppe i samråd med køkkenchefen ..... Kr. 48,-
106. Tunmousse med dild og rødløg, citrus marineret rejer, sprøde salater og purløgsdressing ..... Kr. 52,-
107. Røget dyrekølle fra Klosterheden, med kompot af hyben og havtorn, hjertesalat og havtorngele ..... Kr. 75,-
108. 2 stk. tarteletter med høns i asparges ..... Kr. 48,-
109. Hjemmelavet hønsesalat toppet med sprød bacon, frisk ananas og cherytomater ..... Kr. 52,-
110. Cappacio af oksemørbrad marineret med citron og olivenolie, sprøde urter og vesterhavssost ..... Kr. 75,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

## Hovedretter

121. Langtidsstegt kalveculotte med bagte rodfrugter, ristede svampe med rødløg og spidskål, broccolitimbale, ristede kartofler og rødvinssauce ..... Kr. 135,-
122. Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, ½ pære med ribsgele, hvide og brunede kartofler, tyttebær og asier ..... Kr. 135,-
123. Helstegt oksefilet med tomatsalat med fetaost og olivenolie, mixed salat, krydderbagte kartofler og pebersauce ..... Kr. 148,-
124. Fyldt svinefilet med lomme af rosmarin og svampe. Bagte gulerødder og persillerødder, svampetimbale, kartoffelsouffle, rosmarinsauce og grøn salat ..... Kr. 148,-
125. Klassisk flæskesteg med sprød svær, hjemmelavet rødkål, hvide og brunede kartofler, ½ pære med ribs gele, tyttebær og asier ..... Kr. 128,-
126. Helstegt oksemørbrad med sellerisouffle, bagt rødløg med honning og balsamicos eddike, ristede svampe og dampet grønt. Pommes Anna og rødvinssauce og sauce bearnaise ..... Kr. 225,-
127. Stegt økologisk andebryst fra Handbjerg, smørpocherede skalotteløg, rodfrugtstimbale, bagte selleri og persillerødder, portvinssauce og ristede kartofler med rosmarin ..... Kr. 168,-

## Dessert

131. Fromage efter eget valg ..... Kr. 45,-
132. Hjemmelavet islagkage med vanilje og chokoladeis, sprøde hasselnødder, samt lun hindbærsauce ..... Kr. 62,-
133. Vores chokoladecake med ananas og mangokompot, passionsfrugtsis og pasionfrugtssirup ..... Kr. 65,-
134. Mørdejstærte med hvid chokolademousse og mørk chokoladeis ..... Kr. 65,-
135. Bagt æblekage med marcipanlåg, hertil hjemmelavet vaniljeis ..... Kr. 58,-
136. Anis og vanilje pocheret pære med chokolade sauce og vaniljeis ..... Kr. 60,-

## Natmad

141. Suppe efter eget valg med flutes ..... Kr. 48,-
142. Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød, rødbeder og smør ..... Kr. 52,-
143. Ungarsk gullasch suppe med oksekød, løg, peberfrugter, paprika og spidskommen. Hertil groft brød ..... Kr. 75,-
144. Smørrebrød, pr. stk. .... Kr. 28,-
145. Luksus smørrebrød, pr. stk ..... Kr. 48,-

# Mad på

## Pålægsbuffeter

### 151. Den lille

Hjemmelavet Rullepølse med sky og løg.  
Hamburgerryg med italiensk salat og slikasparges.  
Oksebryst med pickles og fløde peberrod.  
Spegepølse med hjemmelavet remoulade og løg  
Lun leverpostej med bacon og svampe samt rødbejer.  
Nybagte boller, rugbrød og smør.  
Pr. person ved min. 15 personer ..... Kr. 75,-

### 152. Den store pålægsbuffet

Hjemmelavet Rullepølse med sky og løg.  
Hamburgerryg med italiensk salat og slikasparges.  
Oksebryst med pickles og fløde peberrod.  
Spegepølse med hjemmelavet remoulade og løg.  
Tappasfad med specialiteter fra lokalområdet.  
Hjemmerøget brie med hybenkompot og druer.  
Lun leverpostej med bacon og svampe samt rødbejer.  
Nybagte boller, rugbrød og smør.  
Pr. person ved min. 15 pers. .... Kr. 135,-

## Buffeter

### 161. Buffet nr. 1

2 slags sild med æble-karrysalat.  
Hjemmerøget laks med rygeostcreme og sprøde salater.  
Parmaskinke med krydderurtepesto og Vesterhavssost fra Thise.  
Pandestegte rødspættefileter med hjemmel. remoulade og citron.  
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat.  
Kalveculotte med ristede kartofler, rødvinssauce og grøn salat.  
Ostefad med hjemmelavet tilbehør og druer.  
Hjemmebagt brød og smør.  
Pris pr. person ved min. 20 pers. .... Kr. 188,-

### 162. Buffet nr. 2

Lakseroulade med kold og varmrøget laks, sprøde salater, maltchips og purløgsskum.  
Kold soufflé af Vesterhavsfisk og jomfruhummer på leje af salat og fennikel.  
Røget dyrekølle fra Klosterheden med flødepeberrod og hyben- havtornkompot.  
Bagt torsk på med syltede rødløg og safransauce.  
Rosastegt lammekølle med rosmarin og citron, ristede kartofler og rosmarinsauce.  
Langtidssteg okseculotte med oliebagte kartofler med chilli og hvidløg samt rødvinssauce.  
Lun pæretærte med nøddecrumble og vanilje creme fraiche.  
Oste fra nord og syd, med hjemmelavet tilbehør.  
2 slags salat.  
Hjemmebagt brød og smør.  
Pris pr. person ved min. 20 pers. .... Kr. 235,-

### 163. Buffet nr. 3

Cæsar salat med grillet unghanebryst og sprøde croutoner.  
Tappas fad med røget andebryst fra Handbjerg and og pølse fra Ausumgaard.  
Graved torsk med chilli, lime og kørvel. Serveres med kørvelpesto og saltbagte hasselnødder.  
Pochetta - italiensk rullesteg med hvidløg og krydderurter, rosmarin kartofler og skysauce.  
Rosastegt oksetyndsteg med bagt mos af rodfrugter samt rødvinssauce.  
Ristet Vesterhavsfisk på fennikel og porre samt safran sauce.  
Oste fra nord og syd, med hjemmelavet tilbehør.  
Vores chokoladecake med vaniljesyltet brombær og vanilje parfait.  
Årstidens salater, hjemmebagt brød og smør.  
Pris pr. person ved min. 20 pers. .... Kr. 285,-



### 164. Skærebuffet – vælg 3 slags kød

Oksefilet  
Kalkunroulade  
Øl marineret svinefilet  
Lammekølle med rosmarin  
Glaseret skinke  
BBQ marineret skinkesteg  
Kalveculotte med hvidløg  
Svinemørbrad med svampe soufflé  
Okseculotte med rosmarin  
Kamben med BBQ marinade  
Rullesteg med ramsløg  
2 salgs kartofler og sauce i samråd med køkkenchefen.  
3 slags salat og dressinger  
Pris pr. person ved min. 20 pers. .... Kr. 175,-

### 165. Grill selv buffet

BBQ marineret kamben.  
Hvidløgsmarineret kyllingebryst.  
Frankfurter med sennep og ketchup.  
Halve bagte kartofler med chili og rosmarin.  
Whiskysauce.  
Grøn salat og coleslaw med spidskål og gulerødder.  
Flutes og smør.  
Pris pr. person ved min. 10 pers. .... Kr. 140,-  
Tilkøb møre steak af oksefilet med bacon og sort peber, 150 gram (Kr. 40,- pr. steak)

### 166. Brunch buffet nr. 1

4 salgs pålæg med tilbehør.  
Røræg med sprød bacon og stegte brunch pølser.  
Lun leverpostej med bacon og svampe.  
4 slags hjemmelavede marmelader.  
Oste fra nord og syd med hjemmelavet tilbehør.  
Pandekager med ahornsirup.  
Pris pr. person ved min. 12 pers. .... Kr. 142,-  
Bemærk uden brød.

### 167. Brunch nr. 2

5 slags pålæg med tilbehør  
Lun leverpostej med bacon og svampe.  
Ristet kyllingebryst og chorizo pølse vendt med sprøde salater, tørret tomat og mozzarella.  
Røget lakse-reje salat.  
Brunchpølser og håndskåret bacon.  
Røræg.  
Små chili- rosmarin frikadeller med tzatziki.  
Pandekager med brombær og ahornsirup.  
Græsk yoghurt med frisk frugt salat med mango og ananas.  
Hjemmelavet kanelstang med æble, kanel og remonce  
Ost med druer og hjemmelavet tilbehør.  
4 slags marmelader.  
Udvalg af brød og smør  
Pris pr. person ved min. ?? pers. .... Kr. ???,-

### 168. Frokostbuffet

2 slags sild med æble salat.  
Fiskefilet med citron og hjemmelavet remoulade.  
Rejesalat med asparges og dild.  
1 stk. tartelet med høns i asparges.  
1 stk mørbrad bøf med svampe a la creme og agurkesalat.  
Jordbær- rabarber trifli med makroner, vaniljecreme og flødeskum.  
Pris pr. person ved min. 10 pers. .... Kr. 150,-



## Handelsbetingelser



### Generelle oplysninger

De angivne priser er inkl. moms og baseret på min. 10 kuverter, medmindre andet er oplyst.

Betaling sker forud på kroen/hotellet senest 3 dage før ved udbringning eller ved afhentning.

Varmt og lunt leveres i termokasser, som kan holde maden varm ca. 2 timer.

Garniture kommer i skåle. Kolde anretninger leveres anrettet og pyntet på fade.

Vi anbefaler, at I har ovn & komfur til rådighed til evt. genopvarmning, hvis maden ikke serveres umiddelbart efter levering.

Al medfølgende service, viskestykker og emballage skal tilbageleveres i rengjort tilstand senest 3 hverdage efter leveringsdato. I modsat fald opkræves yderligere kr. 15,- pr. kuvert til rengøring.

Ved eventuelle mangler erstattes disse ud fra vores erstatningsprisinde.

**BEMÆRK!** Mængden af mad, der leveres, svarer til det antal bestilte kuverter.

Bestilles der mad til mindre end det faktiske antal, fralægger vi os ethvert ansvar, for at maden slipper op.



### Levering

Som udgangspunkt afhentes maden hos os.

Vi leverer dog gerne mod forudgående aftale ved bestilling på min. 3500 kr.

Vor leveringspriser er som følger:

Struer by: 200 kr.

Thyholm: 200 kr.

Øvrige: Startgebyr på 200 kr. + 20 kr. pr. km.

Ved levering bør De være på leveringsstedet mindst 30 min. før det aftalte tidspunkt.

### Ændringer, afbestilling & forbehold

Ændringer i kuvertantal kan foretages frem til 7 dage før leveringstidspunktet.

Aflysning af hele bestillingen kan dog kun ske frem til 10 dage før leveringsdagen.

Vi tager forbehold for:

- Prisændringer
- Udsolgte varer og trykfejl
- Tekniske fejl
- Leveringssvigt
- Vejrforhold, som umuliggør levering
- Transportforstyrrelser

Undersøg altid umiddelbart efter levering, om leveringen stemmer overens med det bestilte.

I modsat fald bedes De rette henvendelse til os straks, og altid inden for samme dag.

Tambohus Kro – 97 87 53 00

Struer Grand Hotel – 97 85 04 00