

SELSKABSMENU

♦ TIL ALLE LIVETS FESTER ♦

2016



Tambohus Kro



OM OS

Maden

På Tambohus Kro er maden tilberedt fra bunden af de bedste friske råvarer. Og vi udvælger råvarerne med omhu. Mange af vore leverandører har vi benyttet i årevis og ved de leverer en kvalitet, vi kan stå inde for. Når det er muligt benytter vi også gerne de mange lokale leverandører i området.

Betjening

Når festen er på sit højeste, er det vigtigt at det hele klapper. Derfor er Deres selskab er naturligvis altid ledsaget af en professionel tjener.

På Tambohus Kro er vi et stærkt og sammentørret team med mange års erfaring i at holde selskab. Så lad os klare alt det praktiske, så De kan nyde festen med familie og venner.

Opdækning

Bordene er smukt dækkede med levende lys, blomsterdekorationer samt duge og servietter efter Deres farvevalg. Alt dette er inkluderet i prisen når festen holdes hos os.

Overnatning

Vi har 29 dobbeltværelser alle med bad/toilet, tv og tlf.

Ved helaftensarrangementer på min. 40 personer kan vi tilbyde fri overnatning for værtsparret, hvis det ønskes.

For festens øvrige gæster yder vi 15 % rabat på vore værelsespriser. Ønskes rabatten skal booking foregår via telefon 97875300 eller mail tambohus@tambohus.dk

Fest efter dine ønsker

Vi gør alt for, at Deres fest bliver en succes. Har De specielle ønsker, så klarer vi naturligvis også dem.

Priser

Nævnte priser er, hvor andet ikke er nævnt, pr. person ved min. 15 personer og minimum 3 retter.

Ønskes kun 2 retter tillægges priserne 10 %.

Ønskes kun 1 ret tillægges prisen 20 %.



SELSKABSTILBUD

Tilbud på helaftensarrangement

Velkomstdrink: Kir

Kroens laksemousse med krydderurter og rygeost serveret med sprøde salater og smørristede rugcroutoner.

Langtidsstegt kalveculottesteg med ristede svampe og spidskål, broccolisouffle, bagte urter, ristede kartofler og portvinsauce.

Kroens hjemmelavede islagkage med vanilje- og chokoladeparfait samt sprøde hasselnødder. Hindbærpure og karamelskum.

Husets chilienske vine ad libitum under middagen samt 1 glas portvin.

Kaffe og småkager.

Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat, rødbeder og rugbrød.

Pris pr. person kr. 598,-

Tilbuddet kan ikke kombineres med andre rabatter.

Fest om fredagen – 15% rabat

Vælger I at holde jeres fest med minimum 40 gæster på en fredag yder vi 15 % på maden.

Gælder dog ikke helligdage samt juli & august.

Fest i 2017 – 20% rabat

Som sædvanlig yder vi 20% rabat på maden ved selskaber som afholdes i januar & februar måned.



FORRETTER

1. **Tarteletter med høns og asparges ♦ Kr. 58,-**
2. **Kroens lakse mousse med krydderurter og rygeost ♦ Kr. 58,-**
Serveret med sprøde salater og smørristede rugcroutoner
3. **Salat med unghane, friske asparges, og smørristede svampe ♦ Kr. 58,-**
Vendt i en mild karrydressing. Serveres med frisk ananas, sprød bacon og hjertesalat.
4. **Parmaskinke ♦ Kr. 68,-**
Med hjemmelavet basilikumspesto, melon, Vesterhavssost fra Thise og sprøde salater.
5. **Hjemmerøget laks ♦ Kr. 78,-**
Med maltchips, saltbakte mandler, rygeostcreme og dild olie.
6. **Fisketallerken ♦ Kr. 78,-**
Med hvidvinsdampet laks og fisketerrine med vesterhavsfisk, sprøde salater, rejer, dampede muslinger fra Jegindø og sauce verte.
7. **Kroens stjernesked ♦ Kr. 78,-**
Stegt og dampet rødspættefilet på lege af smørristet flutet, rejer, asparges og Hummersauce.
8. **Terrine af koldrøget laks i lag af flødeost og dild ♦ Kr. 92,-**
Bølge af rugbrød med salsa af rejer og avokado. Frissé salat og dehydrerede cherrytomater.
9. **Fløde legeret hummersuppe ♦ Kr. 98,-**
Med dansk sort hummer, Vesterhavsfisk og urter.
10. **Tappastallerken med lokale specialiteter ♦ Kr. 98,-**
Udvalg fra Ausumgaard, Klosterhedens Vildt og Økologisk and fra Handbjerg. Lækkert tilbehør og 2 salgs brød.
11. **Bagt helleflynder fra Vesterhavet ♦ Kr. 98,-**
På lege af syltede rødøg, krydderurte beurre blanc og sprød butterdejs fleuron.
12. **Røgede kammuslinger ♦ Kr. 98,-**
Med syltede æbler og tørret fennikel. Små salater, krydderurter og kørvelolie.
13. **Hummerterriner med sort hummer fra Limfjorden og ristede kammuslinger ♦ Kr. 98,-**
Frisse salat, krydderurteskum og brøndkarse.
14. **Ristede jomfruhmmere fra Læsø ♦ Kr. 125,-**
Med hvidløg og krydderurter samt trio af tomater.

Alle forretter serveres med friskbagt brød



HOVEDRETTER

- 20. Kamsteg af dansk gris med sprøde svær ♦ kr. 138,-**
Hvide og brune kartofler, skysauce, ½ æble med ribsgele, hjemmelavet tyttebærmarmelade og asier.
- 21. Langtidsstegt kalveculottesteg ♦ Kr. 148,-**
Med ristede svampe og spidskål, broccolisouffle, bagte urter, ristede kartofler og portvinssauce.
- 22. Kalvesteg som vildt ♦ Kr. 158,-**
Med waldorfsalat, ½ æble med ribsgele, brunede & hvide kartofler samt flødesauce. Hjemmelavet tyttebærmarmelade og asier.
- 23. Braiseret kalvesteg ♦ kr. 158,-**
Med svampesauté, årstidens grøntsager, hvide kartofler og flødesauce. Hjemmelavet tyttebærmarmelade og asier.
- 24. Rosastegt økologisk andebryst fra Handbjerg ♦ kr. 168,-**
Med sellerisouffle, bagte urter og rødløg samt chips af rodfrugter. Kartoffelfondant og portvinssauce.
- 25. Velhængt oksefilet ♦ kr. 168,-**
Med rosmarinstegete kartofler, bagte tomater med pesto, broccolisalat med tørret tranebær samt mixed salat. Sauce bearnaise og rødvinssauce.
- 26. Unghane fra Hopballe Mølle ♦ kr. 172,-**
Smørpocheret bryst og rilette af lår med perleløg og rosmarin. Selleri som flan og pure. Små kartofler ristet i andefedt og hønseglace med purløg.
- 27. Bagt Vesterhavsfisk ♦ kr. 188,-**
Med syltede skalotte og rødløg. Presset porre og tørret fennikel. Pommes Anna og lime hollandaise sauce.
- 28. Smør pocheret Kalvemørbrad ♦ kr. 188,-**
På leje af selleripure og bagte urter. Toppet med rodfrugtschips og brøndkarse. Pommes Anna og kalveglace.
- 29. Rosastegt oksemørbrad ♦ kr. 208,-**
Med pocheret rødløg og confiteret persillerødder. Gulerodssuffle, smørristet kartofler og mørkel sauce.



DESSERTER

- 30. Kroens jordbær - rabarbertrifli ♦ kr. 52,-**
Med vaniljecreme, sprøde makroner og flødeskum.
- 31. Fromage efter eget valg ♦ kr. 56,-**
- 32. Pocheret pære ♦ kr. 56,-**
Serveret med hjemmelavet vaniljeparfait og chokolade sauce.
- 33. Hjemmelavet fløderand med syltet frugtsalat ♦ kr. 56,-**
- 34. Kroens hjemmelavede islagkage ♦ kr. 65,-**
Med vanilje og chokolade parfait samt sprøde hasselnødder. Hindbærpure og karamelskum.
- 35. Nøddekurv med vanilje-, chokolade- og skovbær parfait ♦ kr. 65,-**
Serveret med vaniljesyltede bær og flødeskum.
- 36. Jordbærsuppe med jordbærparfait og karamelskum og sprød tulie ♦ kr. 65,-**
- 37. Vanilje pana cotta med hindbær gele ♦ kr. 74,-**
Hindbær parfait, karamel og mazarin crumble.
- 38. Kroens chokolade soufflé ♦ kr. 82,-**
Med mangoparfait og passionsfrugtssirup.
- 39. Lakrids crème brûlée, appelsin-mazarin kage og appelsinsorbet ♦ kr. 82,-**
- 40. Hvid og mørk chokolademousse ♦ kr. 82,-**
Serveret med ananassorbet og chokoladeknas.
- 41. Desserttallerken ♦ kr. 92,-**
Med årstidens råvarer i samråd med køkkenchefen.



BUFFET NR. 1

Min 25 pers.

Koldt:

Røget hellefisk med citroncreme og røræg.

Graved laks med slikasparges og rævesauce.

Smilende æg med rejer og purløgs mayonnaise.

Røget Nordjysk krondyrkølle med mild flødepeberrod og sauce Cumberland.

Lunt:

Stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron.

Indbagt laks med urter og hummersauce.

Oksefilet med krydderurtekartofler og portvinssky.

Tarteletter med høns i asparges.

Øl- og honningmarineret skinkesteg med kartoffelgratin samt mørk øl sauce.

Årstidens salater og hjemmelavede dressinger.

Dessert:

Oste fra Nord og Syd, syltede nødder og svesker med vanilje og rødvin.

Frugttærte med vaniljecreme og chokolade. Serveres med creme fraiche.

Frisk frugt

Friskbagt brød og smør.

Pr. kuvert kr. 295,-

Varighed ca. 3 timer

Ønskes buffeten opdelt, sker dette kun mod tillæg



BUFFET NR. 2

Min 30 personer

Koldt:

Duet af røget nordjysk krondyr kølle og vestjysk andebryst, brøndkarsepesto og mild peberrod.
Hjemmerøget laks med rygeostcreme.
Grønlandske skalrejer med dild-citron mayonnaise.
Skaldyr fra Limfjorden og Vesterhavet med urtedressing
Carpaccio af vesterhavsfisk, hjemmetrukket krydderurtesnaps og urter i rapsolie samt sprøde elementer.

Varmt:

Ristet sandartfilet på leje af rodfrugter og bredbladet persille. Serveres med hvidvinssauce.
Årstidens indbagte fisk med urter og urtesauce.
Timianstegt sødmælkskalveculotte, rødvinssauce og petitkartofler med krydderurter.
Rosmarinstegt lammesteg med pommes Anna og lammeglåce.
Langtidsstegt svinefilet med hvidløg, timian og salt fra Læsø.
Årstidens salater og hjemmelavede dressinger.

Dessert:

Oste fra Nord og Syd, syltede nødder og svesker med vanilje og rødvin.
Lun chokoladekage med råsyltede hindbær og vaniljeiscreme.
Frisk frugt.
Friskbagt brød og smør.

Pr. kuvert kr. 325,-

Varighed ca. 3 timer

Ønskes buffeten opdelt, sker dette kun mod tillæg



BUFFET NR. 3

Min. 30 personer

Koldt:

Tappasfad med inspiration fra Spanien og Italien.
Limfjordshummer og grillede kammuslinger som terrine, ledsaget af krydderurte æg.
Tårn med hellefisk fra ishavet og røget ørred mousse.
Confiet af dansk and på sprød rugbrød, toppet med tørret tranebær og æble.

Lunt:

Duet af laks og torskesouffle. Smørristet spidskål og fennikel samt safran sauce.
Bagt slethvarfilet med persillerasp og rødløgs kompot.
Rosastegt oksemørbrad med rødvinsglace og krydderurter kartofler.
Farseret unghanebryst på leje af ristede svampe, ledsaget af bagt kartoffelduches og svampesky.
Smørsteg kronstyr fra Nordjylland med broccolisouffle og vildtglace.
Årstidens salater og hjemmelavede dressinger.

Dessert:

Oste fra Nord og Syd, syltede nødder og svesker med vanilje og rødvin.
Kroens chokoladekage med vaniljeiscreme.
Små kokoskager med ananasmousse og ananas kompot.
Frisk frugt
Friskbagt brød og smør.

Pr. kuvert kr. 395,-

Varighed ca. 3 timer

Ønskes buffeten opdelt, sker dette kun mod tillæg



BRUNCH 1

Den traditionelle

Min. 25 personer

Marineret sild med karrysalat
Røræg med bacon og små pølser
Varm leverpostej med champignon
Varm Ribbensteg med rødkål og asier
Oksebryst med pickles og peberrodsalat
Hamburgerryg med italiensk salat
Rullepølse med løg og sky
Oste
3 slags hjemmelavet syltetøj
2 slags sukkerfri syltetøj
Honning og nutella
2 slags franskbrød
2 slags hjemmebagt rugbrød
Hjemmebagte boller
Små forskellige wienerbrød
Kaffe og the
2 slags juice og mælk

Pr. kuvert kr. 195,-

Varighed ca. 2 timer

Ønskes buffeten opdelt, sker dette kun mod tillæg



BRUNCH 2

Den udvidede

Min. 25 personer

Hjemmerøgede skaldrejer med purløgsmayonnaise
Små spinatpandekager med koldrøget laks og rygeostskum.
Serranoskinke og Lomo fra Spanien med pesto og melon.
Italiensk pølse med sort oliven tapenade.
Bagt bøffel mozzarella med tomater og basilikum.
Små græske frikadeller med tzatziki.
Ceasar Salad med skindstegt unghanebryst og Vesterhavsost fra Thise
Små portions” æggekager” med chilibacon og krydderurter.
Ostebræt med syltede nødder og svesker.
Vanilje koldskål med frisk frugtsalat.
Smoothies med bær.
Amerikanske pandekager med ahornsirup og blåbær.
Hjemmelavet wienerstang med kanel, remonce og æbler.
Vores hjemmelavede marmelader.
Nutella og honning
Frisk frugt
Hjemmelavet grovbrød, boller, rugbrød og smør.
Juice, kaffe og the.

Pr. kuvert kr. 245,-

Varighed ca. 2 timer

Ønskes buffeten opdelt, sker dette kun mod tillæg



KAFFE & NATMAD

Natmad

50. Røde wienerpølser med garniture ♦ kr. 58,-
51. Suppe efter eget valg med nybagt brød ♦ kr. 58,-
Vælg mellem klar suppe, aspargessuppe, champignonsuppe, løgsuppe, karrysuppe.
52. Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat, rødbeder og rugbrød ♦ kr. 68,-
53. Æggekage med sprød bacon, rødbeder, sennep og rugbrød ♦ kr. 68,-
54. Hjemmelavede tærter med lækker salat og flutes ♦ kr. 75,-
55. Pålægsgbord ♦ kr. 78,-
Kroens udvalg af saltpålæg, lun leverpostej med bacon og svampe, skære ost & marmelader.
Lune boller og rugbrød samt smør.
56. Pulled pork ♦ kr. 98,-
Saml-selv-burgere med grove pommes frites og hjemmelavet chilimayonnaise.

Kaffe

- Kaffe eller The ♦ kr. 28,-
Kransekage ♦ kr. 28,-
Kransekage og fyldt chokolade ♦ kr. 48,-
Småkager ♦ kr. 25,-
Ved egen levering af kage til kaffen betales til anretning, servering & opvask pr. person ♦ kr. 15,-
Cognac eller Likør ♦ kr. 42,- / kr. 25 - 35,-



Hvidvin

Casa Major, Chardonnay, Chile	239,-
Muscadet Sèvre et Maine, Loire	269,-
Pinot Blanc, Hunawihr, Alsace	289,-
Riesling, Hunawihr, Alsace	349,-
Sauvignon Blanc, Constantia, Sydafrika	319,-
Chablis, Pascal Bouchard, Chablis	439,-

Rødvin

Casa Major, Caberbat Sauvignon, Chile	239,-
Tour du Pas St. Geroge, St. Emilion	439,-
Chateau Lalande de Commanderie, Pommerol	499,-
Pinot Noir, Faiveley, Bourgogne	399,-
Fleurie, Fariveley, Beaujolais Villages	409,-
La Font du Vent, Côtes de Rhône	329,-
Valpolicella, Classico Superiore, Italien	349,-
Amarone Capitel De Roari, Italien	589,-
Elderton, Barrosa Valley, Australia	299,-

Dessertvin

Moscato d'Asti, Vallebelbo, Piemonte	239,-
Asti Spumante, Vallebelbo, Piemonte	239,-
Chateau des Tours, Sainte-Croix-Du-Mont	298,-
Pineau des Charentes, Chateau de Beaulon, pr. glas	40,-
Portvin, Sherry eller Madeira, pr. glas	35,-

Velkomst

Kir	35,-
Kir Royal	45,-
Mousserende fransk vin	35,-
Lambrusco, økologisk	40,-
Pol Roger Sec, Champagne, pr. flaske	649,-

Ad libitum

Husets chilenske vine ad libitum under middagen samt 1 glas portvin ♦ Pr. person kr. 229,-

Fri bar efter middagen med vin/øl/vand (optil 7 timer efter I er gået til bords) ♦ Pr. person kr. 89,-
(Baren kan naturligtvis også afregnes efter forbrug)