

Fest på Tranum Strand

Menuforslag !



2017

Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

Tranum Strand

Her er det kun stilheden og naturen der råber.

STRANDVEJEN 83. TRANUM STRAND. 9460 BROVST

TLF. 98 23 51 00

www.tranumstrand.dk - Mail: info@tranumstrand.dk

Festmenu I - fest til fast pris

Tun mousse m/hjemmebagt brød

***Krydret stegt svinekam
med bagte grønsager***

Hjemmelavet is

Kaffe/te og hjemmebagte småkager

Natmad – suppe eller pålægsbord

*Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum,
Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer*

***Alt dette for kun kr. 620,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 325,00 pr. person***



Festmenu I - med overnatning

Ankomst og indkvartering

Eftermiddagskaffe og hjemmebagt drømmekage fra Brovst

*Der er rige muligheder for en spadseretur i den dejlige
natur der omgiver centret*

Festmiddag som ovenstående

Overnatning på dobbeltværelse

Morgenbuffet

***Alt dette for kun kr. 995,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 700,00 pr. person***

Tillæg for enkelt værelse kr. 195,00

Festmenu II - fest til fast pris

***Sesambagt laks
serveret med urtedressing, rejer, asparges og hjemmebagt brød***

Helstegt kalvefilet med svampesauce

Nøddekurv m/frisk frugt og rørt is

Kaffe og hjemmebagte kransekagetoppe

Natmad – suppe eller pålægsbord

*Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum,
Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer*

***Alt dette for kun kr. 745,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 450,00 pr. person***



Festmenu II - med overnatning

Ankomst og indkvartering

Eftermiddagskaffe og æblekage med flødeskum
*Der er rige muligheder for en spadseretur i den dejlige
natur der omgiver centret*

Festmiddag som ovenstående

Overnatning på dobbeltværelse

Morgenbuffet

***Alt dette for kun kr. 1.085,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 790,00 pr. person***

Tillæg for enkeltværelse kr. 195,00

Festmenu III - fest til fast pris

Buffet med

*Røget dyrekølle
serveret på bund af marinerede svampe*

*Helstegt oksefilet
Spareribs
Svinemørbrad stegt som vildt
Krydrede kartoffelbåde
Flødekartofler med hvidløg
Årstidens coleslaw
Stor salatbuffet
Specialbrød
Kaffe/te
Valnøddetærte
hertil flødeskum og creme fraiche*

*Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum,
Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer*

***Alt dette for kun kr. 595,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 300,00 pr. person***

Hedebuffet

Minimum 25 couverter

*Tunmousse m/hjemmebagt brød
(Portionsanrettet)*

*Urtemarineret oksefilet
Glaseret herregårdsskinke
Flødekartofler m/hvidløg
Krydrede halve bagekartofler
Salatbord og brød samt dressing*

*Pæretærte
Hertil flødeskum og creme fraiche*

Pris pr. couvert kr. 242,00

Klitbuffet

Minimum 40 couverter

*Fisketallerken med
4 slags fisk/skaldyr
hertil urtedressing og hjemmebagt brød*

*Helstegt oksefilet
Farseret kalkunbryst
Spareribs
Svinemørbrad beuf med champignon a la crème
Flødekartofler med hvidløg
Marinerede kartoffelbåde med feta og oliven
Stor salatbuffet
Specialbrød*

Forskellige desserttærter

Pris pr. couvert kr. 348,00

Receptionsbuffet

Minimum 30 couverter.

*Gravad laks
Tarteletter m/høns i asparges
Svinemørbrad m/champignons a la crème
Kogt glaseret skinke m/flødekartofler og mixed salat
Ostefad
Brød og kiks
Frugttærte*

Pris pr. couvert kr. 185,00

Brunchbuffet 1

Minimum 30 couverter

*Franskbrød, rugbrød, og rundstykker
Oste og marmelade
Spege- og rullepølse
Lun leverpostej m/champignons
Brunch pølser, røræg og bacon
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Frisk frugt
Mini spandauer
Kaffe/te
Juice og mælk*

Pris pr. couvert kr. 165,00

Brunchbuffet 2

Minimum 30 couverter

*2 slags sild
Gravad laks med sennepsdressing
Frikadeller med rødkål
Brunch pølser, røræg og bacon
Pandekager med ahornsirup
Tomatsalat og mixed salat
3 slags pålæg
2 slags ost
Marmelade, honning og nutella
Rugbrød, franskbrød, rundstykker
Wienerbrød
Frisk frugt
Æble- og appelsinjuice samt mælk
Kaffe/te
Varm kakao med flødeskum*

Pris pr. couvert kr. 225,00

Vi gør opmærksom på følgende:

- **Endelig antal af gæster skal ske en uge før arrangement.**

Forretter

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| 01 | Klar suppe med boller eller aspargessuppe
<i>Serveres med hjemmebagt brød</i> | Kr. 47,00 |
| 02 | Skal med høns i asparges
<i>Butterdejsskal</i> | Kr. 53,00 |
| 03 | Hønsesalat "Hawaii"
<i>Hjemmelavet hønsesalat serveres med ananasring og sprød bacon</i> | Kr. 54,00 |
| 04 | Tunmousse
<i>Med hjemmebagt brød</i> | Kr. 54,00 |
| 05 | Røget ørred
<i>Med grøn ravigotte sauce og hjemmebagt brød</i> | Kr. 62,00 |
| 06 | Serranoskinke
<i>Serveret på bund af salat med ruccola, grønne slikasparges hertil pesto og hjemmebagt brød</i> | Kr. 79,00 |
| 07 | Røget andebryst
<i>På leje af salat med tranebær og melon, hertil flødepeberrod</i> | Kr. 79,00 |
| 08 | Laksetallerken
<i>Med hjemmebagt brød</i> | Kr. 79,00 |
| 09 | Røget dyrekølle
<i>Serveres på bund med marinerede svampe, hertil hjemmebagt brød</i> | Kr. 79,00 |

Hovedretter

- 11 Glaseret hamburgerryg** **Kr. 107,00**
Serveres med årstidens grønsager, hvide kartofler og smør- eller aspargessauce
- 12 Gammeldags flæskesteg** **Kr. 107,00**
Serveres med rødkål, chips, hvide og brunede kartofler samt skysauce
- 13 Svinekam stegt som vildt** **Kr. 110,00**
Serveres med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler samt vildtflødesauce
- 14 Kalkunbryst** **Kr. 110,00**
Serveres med friske grønsager, små ristede kartofler, og estragonsauce
- 15 Urtebraiseret kalvesteg** **Kr. 114,00**
Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og urteflødesauce
- 16 Gammeldags oksesteg** **Kr. 114,00**
Serveres med grønne bønner, gulerødder, perleløg, tyttebærsyltetøj, surt, hvide og brunede kartofler samt oksestegsflødesauce
- 17 Helstegt svinemørbrad** **Kr. 142,00**
Serveres med sauterede grønsager små ristede kartofler og champignon á la crème
- 18 Oksefilet** **Kr. 160,00**
Serveres med friske grønsager, stegte kartoffelbåde, og bordelaisesauce
- 19 Kalvefilet** **Kr. 178,00**
Serveres med friske grøntsager, små ristede kartofler og svampeflødesauce.
- 20 Oksemørbrad** **Kr. 201,00**
Serveres med grill tomat, svampetimbale, ratatouille, stegte kartofler og cognacsauce
- 21 Dyreryg** **Kr. 201,00**
Serveres med med rødvindampet pære, grønne bønner med bacon, fuglerede med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj og flødevildtsauce

Desserter

22	Fromager <i>Vælg mellem citron, sherry- eller romfromage</i>	Kr. 50,00
23	Husets hjemmelavede is med chokolade, nougat og nødder <i>Serveres med frisk frugtsalat</i>	Kr. 57,00
24	Islagkage fra Aabybro mejeri <i>Klassiker fra Aabybro mejeri.</i>	Kr. 65,00
25	Pære Belle Helene	Kr. 68,00
26	Desserttærter <i>Med flødeskum og creme fraiche</i>	Kr. 70,00
27	Rubinsteinerkage	Kr. 78,00
28	Ostetallerken <i>Udvalg af danske og udenlandske oste</i>	Kr. 86,00
29	Desserttallerken <i>Kage, is, frisk frugt m.m</i>	Kr. 94,00

Børnemenü

38	Pasta og kødsauce	Kr. 44,00
39	2 pølser med pommes frites <i>Ketchup og remoulade</i>	Kr. 46,00
40	2 frikadeller med pommes frites <i>Ketchup og remoulade</i>	Kr. 49,00
41	1 fiskefilet med pommes frites <i>Ketchup og remoulade</i>	Kr. 49,00
42	Børneis <i>Portionsanrettet vanilleis med flag og paraplyer.</i>	Kr. 42,00

Kaffebord

43 Kaffe/te og hjemmebagte småkager	Kr.	42,00
44 Kaffe/te og hjemmebagte kransekagetoppe	Kr.	54,00
45 Kaffe/te og 2 halve boller	Kr.	52,00
tillæg for pålæg/ost kr. 15,00		
46 Kaffe/te og lun kringle	Kr.	54,00
47 Kaffe/te og lagkage	Kr.	60,00

*De er velkommen til selv at medbringe bagværk til kaffen (dette gælder kun i.f.m. selskab)
Kaffe/te koster da **Kr. 29,00 pr. person.***

48 Håndmadder (min. 12 stk.) pr. stk.	Kr.	25,00
49 Snitter (min. 12 stk.) pr. stk.	Kr.	30,00
50 Smørrebrød (min. 12 stk.) pr. stk.	Kr.	42,00

Priser mindesammenkomst

Kaffe/te, 1 bolle, lagkage og småkager	95,00
Kaffe/te, lun kringle, lagkage og småkager	105,00
Kaffe/te, 3 snitter og småkager	125,00
Kaffe/te, 2 snitter og lagkage	125,00
Øl pr. flaske	30,00
Sodavand pr. flaske	25,00

Natmad

- 51 Klar suppe med boller eller aspargessuppe** **Kr. 49,00**
Serveres med hjemmebagt brød
- 52 Karrysuppe** **Kr. 53,00**
karrysuppe med ris og høsekød og hjemmebagt brød
- 53 Peberfrugtsuppe** **Kr. 58,00**
Flødelegeret peberfrugtsuppe med kalkunbryst og hjemmebagt brød
- 54 Hot dogs** **Kr. 58,00**
Lav selv hot dogs. Ketchup, sennep, remoulade, agurkesalat, ristede og rå løg
- 55 Lune frikadeller** **Kr. 58,00**
Med kold kartoffelsalat
- 56 Lune rundstykker** **Kr. 58,00**
Med ost, marmelade og 2 slags pålæg
- 57 Biksemad** **Kr. 62,00**
Serveres med sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød
- 58 Pizza** **Kr. 64,00**
2 slags pizzaer serveres med mixed salat.
- 68 Pålægsbord** **Kr. 68,00**
3 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør

(Vi gør opmærksom på at seneste tidspunkt for servering af natmad er kl. 01.00)

Overnatning

Hvis De eller Deres gæster ønsker at overnatte i forbindelse med festen kan vi til en meget favorabel pris, tilbyde overnatning i 1 - 6 personers værelser med eget bad og toilet.

- Værelse - pr. nat** **Kr. 385,00**
*Uanset antal overnattende på værelset.
Værelse skal forlades senest kl. 10.00 på afrejsedagen.*
- Morgenbuffet - pr. person** **Kr. 75,00**
*Stort ta` selv bord.
Serveres i tidsrummet kl. 08.00 – 10.00.*
- Enkeltværelse – pr. nat** **Kr. 385,00**
Værelse skal forlades senest kl. 10.00 på afrejsedagen.
- Linnedpakke m. håndklæde pro person** **Kr. 60,00**



Drikkevarer

Velkomstdrink pr. glas <i>Husets Mousserende ferskenvin</i>	Kr. 27,00
Velkomstdrink pr. glas <i>Asti, Italien</i>	Kr. 32,00
Husets hvidvin Protocolo - pr. flaske <i>Fra Spanien</i>	Kr. 175,00
Hvidvin, Emotion No. 2 Chardonnay <i>Fra Frankrig</i>	Kr. 189,00
Hvidvin, Grüner Veltliner <i>Fra Østrig</i>	Kr. 229,00
Husets rosevin Pico de Aneto <i>Fra Spanien</i>	Kr. 189,00
Husets rødvin Protocolo - pr. flaske <i>Fra Spanien</i>	Kr. 175,00
Rødvin, La Grande Sorpresa <i>Fra Italien</i>	Kr. 189,00
Rødvin, Il Passo IGT <i>Fra Italien</i>	Kr. 229,00
Husets dessertvin, Semillon pr. gl. <i>Fra Chile</i>	Kr. 29,00
Cognac - 2 cl. - fra <i>Beaulon 7 års</i>	Kr. 33,00
Likør - 2 cl. - fra	Kr. 27,00
Alm. Øl <i>Royal pilsner</i>	Kr. 30,00
Fadøl 30 liters anker pr. stk.	Kr. 2.495,00
Sodavand	Kr. 25,00
Helafstensarrangement drikkevarer <i>Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum, Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer</i>	Kr. 295,00

Ønsker I selv at medbringer vine til menuen, er I velkommen til dette, vi beregner i proppenge kr. 120,00 pr. 1/1 flaske vin og 398,00 pr. flaske spiritus



Blomsterdekorationer:

Der vil altid være årstidens blomst i vaser på bordene.

Dekorationer med årstidens blomster: Kr. 18,00 pr. person

Dekorationer med eget valg af blomster: spørg efter pris.



Dette menuforslag er gældende fra 01.01.2017
Der forbeholdes ret til prisændringer, samt aflysning af evt.
arrangementer ved for få tilmeldinger.
(Alle priser er inkl. 25 % moms)

Planlægning af fest/arrangement samt lidt praktiske bemærkninger....

Vi håber dette lille stykke redskab kan hjælpe jer i forbindelse med planlægningen af jeres fest/arrangement.

På denne måde kan I i ro og mag sidde der hjemme og tage stilling til de praktiske ting, der følger med, når man vil glæde familie og venner som vært/værtspår, ved at indbyde til fest.

- *Bestille selskabslokale, samt sørge for at få tilsendt en **skriftlig** ordrebekræftelse.*
- *Udarbejde oversigt for gæster, der skal indbydes.*
- *Sende indbydelse ud. Husk at vi skal have det endelige antal senest 7 dage før arrangementet.*
- *Bestille musik og evt. fotograf. Husk at oplyse musikeren i hvilket tidsrum I ønsker musik, hvad det koster, og hvor meget timeprisen er. Sørg for at få det **skriftlig** bekræftet*
- *Børnepriser – børn under 12 år betaler ½ pris for maden, bortset fra børnemenuer.
Børn under 3 år uden beregning.*
- *Som vært/værtinde, skal I ved festens begyndelse gøre jeres gæster opmærksomme på, at stjernekastere **ikke** er tilladt i lokalerne samt at taler **frabedes** imellem det tids- punkt, hvor serveringen sætter tallerkener til hovedret på bordene og indtil hovedretten er serveret 2. gang – ellers risikerer I at få kold mad!*

*Holdes der bryllup, bedes I informere jeres gæster om, at det **ikke** er tilladt at kaste ris inden døre!*
- *Når I har aftalt arrangementets indhold med os, så få en fotokopi med hjem af det aftalte.
Husk at få påført alle priser på de enkelte ting, I har bestilt.*
- *Vi håber ovenstående kan være med til at give jer et godt overblik over arrangementets udformning, og glæder os i øvrigt til at holde jeres fest.*



Her finder du os...



Velkommen på...

Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

TRANUMSTRAND®

STRANDVEJEN 83. TRANUM. 9460 BROVST
TLF. 98 23 51 00.

info@tranumstrand.dk www.tranumstrand.dk