

Fest på Tranum Strand

Menuforslag !



2020

Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

TranumStrand

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

Facebook: TranumStrand

Festmenu I - fest til fast pris

***Røget dyrekølle
serveret på bund af marinerede svampe***

***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. 642,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 330,00 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. 1.025,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 715,00 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

Nøddefyldte pandekager 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. 780,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 470,00 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. 1.165,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 855,00 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
Små smørristede kartofler
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. 625,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 315,00 pr. person***

Hedebuffet

Minimum 25 couverter

*Tunmousse m/hjemmebagt brød
(Portionsanrettet)*

*Urtemarineret oksefilet
Glaseret herregårdsskinke
Flødekartofler m/hvidløg
Små smørristede kartofler
Blandede salater, dressing og brød*

*Frugttærte
Hertil flødeskum og creme fraiche*

Pris pr. couvert kr. 250,00

Klitbuffet

Minimum 40 couverter

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

*Helstegt oksefilet
Kalkunsteg
Spareribs
Svinemørbrad beuf med champignon a la crème
Flødekartofler med hvidløg
Små smørristede kartofler
Blandede salater med tilbehør
Specialbrød*

Forskellige desserttærter

Pris pr. couvert kr. 365,00

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. 195,00



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. 175,00

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. 235,00

Vi gør opmærksom på følgende:

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

Forretter

01	Skal med høns i asparges <i>Hjemmelavet høns i asparges i buttedejskal</i>	Kr. 62,00
02	Hønsesalat "Hawaii" <i>Hjemmelavet hønsesalat serveres med ananasring og sprød bacon</i>	Kr. 62,00
03	Tunmousse <i>Hjemmelavet tunmousse med hjemmebagt brød</i>	Kr. 62,00
04	Røget ørred <i>Med grøn ravigotte sauce og hjemmebagt brød</i>	Kr. 68,00
05	Serranoskinke <i>Serveret på bund af salat, grønne slikasparges hertil pesto og hjemmebagt brød</i>	Kr. 82,00
06	Røget dyrekølle <i>Serveres på bund med marinerede svampe, hertil hjemmebagt brød</i>	Kr. 82,00
07	Laksetallerken <i>Med hjemmebagt brød</i>	Kr. 87,00

Hovedretter

12	Gammeldags flæskesteg <i>Serveres med rødkål, chips, hvide og brunede kartofler samt skysauce</i>	125,00
13	Svinekam stegt som vildt <i>Serveres med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler samt vildtflødesauce</i>	Kr. 125,00
14	Kalkunbryst <i>Serveres med friske grønsager, små ristede kartofler, og estragonsauce</i>	Kr. 125,00
15	Urtebraiseret kalvesteg <i>Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og urteflødesauce</i>	Kr. 135,00
16	Gammeldags oksesteg <i>Serveres med grønne bønner, gulerødder, tyttebærsyltetøj, surt, hvide og brunede kartofler samt oksestegsflødesauce</i>	Kr. 135,00
17	Helstegt svinemørbrad <i>Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og champignon á la crème</i>	Kr. 145,00
18	Oksefilet <i>Serveres med friske grønsager, stegte kartoffelbåde, og bordelaisesauce</i>	Kr. 160,00
19	Kalvefilet <i>Serveres med friske grøntsager, små ristede kartofler og svampeflødesauce.</i>	Kr. 180,00
20	Oksemørbrad <i>Serveres med grill tomat, svampetimbale, ratatouille, stegte kartofler og cognacsauce</i>	Kr. 205,00
21	Dyreryg <i>Serveres med med rødvinstdampet pære, grønne bønner med bacon, fuglerede med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj og flødevildtsauce</i>	Kr. 205,00

Desserter

22	Fromager <i>Vælg mellem citron, sherry- eller romfromage</i>	Kr. 52,00
23	Husets hjemmelavede is med chokolade, nougat og nødder <i>Serveres med frisk frugtsalat</i>	Kr. 60,00
24	Islagkage fra Aabybro mejeri <i>Klassiker fra Aabybro mejeri.</i>	Kr. 68,00
25	Pære Belle Helene	Kr. 70,00
26	Blommetrifli	Kr. 70,00
27	Desserttærter <i>Med flødeskum og creme fraiche</i>	Kr. 75,00
28	Rubinsteinerkage	Kr. 78,00
29	Ostetallerken <i>Udvalg af danske og udenlandske oste</i>	Kr. 90,00
30	Desserttallerken <i>Kage, is, frisk frugt m.m</i>	Kr. 98,00

43 Kaffe/te og hjemmebagte småkager **Kr. 45,00**

44 Kaffe/te og hjemmebagte kransekagetoppe **Kr. 58,00**

De er velkommen til selv at medbringe bagværk til kaffen (dette gælder kun i.f.m. selskab)
Kaffe/te koster **Kr. 30,00 pr. person.**

Natmad

51	Klar suppe med boller eller aspargessuppe <i>Serveres med hjemmebagt brød</i>	Kr. 55,00
52	Karrysuppe <i>karrysuppe med ris og hønsekød og hjemmebagt brød</i>	Kr. 58,00
53	Fransk løgsuppe <i>Fransk løgsuppe med oste crutons</i>	Kr. 62,00
54	Hot dogs <i>Lav selv hot dogs. Ketchup, sennep, remoulade, agurkesalat, ristede og rå løg</i>	Kr. 65,00
55	Lune rundstykker <i>Med ost, marmelade og 2 slags pålæg</i>	Kr. 68,00
56	Biksemad <i>Serveres med sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød</i>	Kr. 70,00
57	Pizza <i>2 slags pizzaer serveres med mixed salat.</i>	Kr. 72,00
58	Pålægsbord <i>3 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør</i>	Kr. 77,00

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

Drikkevarer

Velkomstdrink pr. glas <i>Husets Mousserende ferskenvin</i>	Kr. 29,00
Velkomstdrink pr. glas <i>Asti, Italien</i>	Kr. 33,00
Husets hvidvin Protocolo - pr. flaske <i>Fra Spanien</i>	Kr. 185,00
Hvidvin, Emotion No. 2 Chardonnay <i>Fra Frankrig</i>	Kr. 198,00
Hvidvin, Grüner Veltliner <i>Fra Østrig</i>	Kr. 240,00
Husets rosevin Pico de Aneto <i>Fra Spanien</i>	Kr. 198,00
Husets rødvin Protocolo - pr. flaske <i>Fra Spanien</i>	Kr. 185,00
Rødvin, La Grande Sorpresa <i>Fra Italien</i>	Kr. 198,00
Rødvin, Il Passo IGT <i>Fra Italien</i>	Kr. 240,00
Husets dessertvin, Semillon pr. gl. <i>Fra Chile</i>	Kr. 32,00
Cognac - 2 cl. - fra <i>Beaulon 7 års</i>	Kr. 35,00
Likør - 2 cl. - fra	Kr. 30,00
Alm. Øl <i>Royal pilsner</i>	Kr. 35,00
Fadøl 30 liters anker pr. stk.	Kr. 2.495,00
Sodavand	Kr. 30,00
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. 325,00

Ønsker I selv at medbringer vine til menuen, er I velkommen til dette, vi beregner i proppenge kr. 135,00 pr. 1/1 flaske vin og 445,00 pr. flaske spirtus

Blomsterdekorationer:

Der vil altid være årstidens blomst i vaser på bordene.

Dekorationer med årstidens blomster: Kr. 20,00 pr. person

Dekorationer med eget valg af blomster: spørg efter pris.

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. 395,00

Uanset antal overnattende på værelset.

Værelse skal forlades senest kl. 10.00 på afrejsedagen.

Kr. 75,00

Morgenbuffet - pr. person

Stort ta` selv bord.

Serveres i tidsrummet kl. 08.00 – 10.00.

Linnedpakke m. håndklæde pro person

Kr. 65,00



Priser mindesammenkomst

<i>Kaffe/te, lun kringle og småkager</i>	<i>Kr. 115,00</i>
<i>Kaffe/te, 1 bolle, lagkage og småkager</i>	<i>Kr. 125,00</i>
<i>Kaffe/te, 3 håndmadder og småkager</i>	<i>Kr. 135,00</i>
<i>Kaffe/te, 2 håndmadder og lagkage</i>	<i>Kr. 135,00</i>
<i>Kaffe/te, 2 halve boller m/pålæg, lagkage</i>	<i>Kr. 135,00</i>

<i>Øl pr. flaske</i>	<i>Kr. 35,00</i>
<i>Sodavand pr. flaske</i>	<i>Kr. 30,00</i>



Dette menuforslag er gældende fra 01.01.2020
Der forbeholdes ret til prisændringer, samt aflysning af evt.
arrangementer ved for få tilmeldinger.
(Alle priser er inkl. 25 % moms)

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