

Fest på Tranum Strand

Menuforslag !



2021

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. 720,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 395,00 pr. person***

Festmenu II - fest til fast pris

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

Helstegt kalvefilet med svampesauce

Rubinsteinerkage

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. 835,00 pr. person
Uden drikkevarer er prisen kr. 510,00 pr. person***

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
Marineret kyllingebryst
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



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. 68,00 |
| 02 | Hønsesalat "Hawaii"
<i>Hjemmelavet hønsesalat serveres med ananasring og sprød bacon</i> | Kr. 68,00 |
| 03 | Tunmousse
<i>Hjemmelavet tunmousse med hjemmebagt brød</i> | Kr. 68,00 |
| 04 | Røget ørred
<i>Med grøn ravigotte sauce og hjemmebagt brød</i> | Kr. 75,00 |
| 05 | Serranoskinke
<i>Serveret på bund af salat, grønne slikasparges hertil pesto og hjemmebagt brød</i> | Kr. 90,00 |
| 06 | Røget dyrekølle
<i>Serveres på bund med marinerede svampe, hertil hjemmebagt brød</i> | Kr. 90,00 |
| 07 | Laksetallerken
<i>Med hjemmebagt brød</i> | Kr. 95,00 |

Hovedretter

- | | | |
|-----------|--|-------------------|
| 12 | Gammeldags flæskesteg
<i>Serveres med rødkål, chips, hvide og brunede kartofler samt skysauce</i> | 138,00 |
| 13 | Svinekam stegt som vildt
<i>Serveres med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler samt vildtflødesauce</i> | Kr. 138,00 |
| 14 | Kalkunbryst
<i>Serveres med friske grønsager, små ristede kartofler, og estragonsauce</i> | Kr. 138,00 |
| 15 | Urtebraiseret kalvesteg
<i>Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og urteflødesauce</i> | Kr. 148,00 |
| 16 | Gammeldags oksesteg
<i>Serveres med grønne bønner, gulerødder, tyttebærsyltetøj, surt, hvide og brunede kartofler samt oksestegsflødesauce</i> | Kr. 148,00 |
| 17 | Helstegt svinemørbrad
<i>Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og champignon á la crème</i> | Kr. 159,00 |
| 18 | Oksefilet
<i>Serveres med friske grønsager, stegte kartoffelbåde, og bordelaisesauce</i> | Kr. 195,00 |
| 19 | Kalvefilet
<i>Serveres med friske grøntsager, små ristede kartofler og svampeflødesauce.</i> | Kr. 195,00 |
| 20 | Oksemørbrad
<i>Serveres med grill tomat, svampetimbale, ratatouille, stegte kartofler og cognacsauce</i> | Kr. 225,00 |
| 21 | Dyreryg
<i>Serveres med med rødvinstdampet pære, grønne bønner med bacon, fuglerede med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj og flødevildtsauce</i> | Kr. 225,00 |

Desserter

22	Fromager <i>Vælg mellem citron, sherry- eller romfromage</i>	Kr. 65,00
23	Husets hjemmelavede is med chokolade, nougat og nødder <i>Serveres med frisk frugtsalat</i>	Kr. 66,00
24	Islagkage fra Aabybro mejeri <i>Klassiker fra Aabybro mejeri.</i>	Kr. 74,00
25	Pære Belle Helene	Kr. 77,00
26	Svedsketrifli	Kr. 77,00
27	Desserttærter <i>Med flødeskum og creme fraiche</i>	Kr. 82,00
28	Rubinsteinerkage	Kr. 86,00
29	Ostetallerken <i>Udvalg af danske og udenlandske oste</i>	Kr. 98,00
30	Desserttallerken <i>Kage, is, frisk frugt m.m</i>	Kr. 108,00

43 Kaffe/te og hjemmebagte småkager **Kr. 52,00**

44 Kaffe/te og hjemmebagte kransekagetoppe **Kr. 65,00**

*De er velkommen til selv at medbringe bagværk til kaffen (dette gælder kun i.f.m. selskab)
Kaffe/te koster **Kr. 32,00 pr. person.***

Natmad

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| 51 | Klar suppe med boller eller aspargessuppe
<i>Serveres med hjemmebagt brød</i> | Kr. 60,00 |
| 52 | Karrysuppe
<i>karrysuppe med ris og hønsekød og hjemmebagt brød</i> | Kr. 64,00 |
| 53 | Fransk løgsuppe
<i>Fransk løgsuppe med oste crutons</i> | Kr. 68,00 |
| 54 | Hot dogs
<i>Lav selv hot dogs. Ketchup, sennep, remoulade, agurkesalat, ristede og rå løg</i> | Kr. 72,00 |
| 55 | Lune rundstykker
<i>Med ost, marmelade og 2 slags pålæg</i> | Kr. 72,00 |
| 56 | Pizza
<i>2 slags pizzaer serveres med mixed salat.</i> | Kr. 72,00 |
| 57 | Pålægsbord
<i>3 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør</i> | Kr. 79,00 |

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

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.

Drikkevarer

Velkomstdrink pr. glas <i>Husets Mousserende ferskenvin</i>	Kr. 32,00
Velkomstdrink pr. glas <i>Asti, Italien</i>	Kr. 35,00
Husets hvidvin Protocolo - pr. flaske <i>Fra Spanien</i>	Kr. 198,00
Hvidvin, Emotion No. 2 Chardonnay <i>Fra Frankrig</i>	Kr. 215,00
Hvidvin, Grüner Veltliner <i>Fra Østrig</i>	Kr. 264,00
Husets rosevin Pico de Aneto <i>Fra Spanien</i>	Kr. 215,00
Husets rødvin Protocolo - pr. flaske <i>Fra Spanien</i>	Kr. 198,00
Rødvin, La Grande Sorpresa <i>Fra Italien</i>	Kr. 215,00
Rødvin, Il Passo IGT <i>Fra Italien</i>	Kr. 264,00
Husets dessertvin, Semillon pr. gl. <i>Fra Chile</i>	Kr. 35,00
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 **Kr. 325,00**
*Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum,
Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer*

**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 spiritus**

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

Uanset antal overnattende på værelset.

Værelse skal forlades senest kl. 10.00 på afrejsedagen.

Kr. 395,00

Morgenbuffet - pr. person

Stort ta` selv bord.

Serveres i tidsrummet kl. 08.00 – 10.00.

Kr. 75,00

Linnedpakke m. håndklæde pro person

Kr. 65,00



Priser mindesammenkomst

<i>Kaffe/te, lun kringle og småkager</i>	<i>Kr. 120,00</i>
<i>Kaffe/te, 1 bolle, lagkage og småkager</i>	<i>Kr. 132,00</i>
<i>Kaffe/te, 3 håndmadder og småkager</i>	<i>Kr. 142,00</i>
<i>Kaffe/te, 2 håndmadder og lagkage</i>	<i>Kr. 142,00</i>
<i>Kaffe/te, 2 halve boller m/pålæg, lagkage</i>	<i>Kr. 142,00</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 01.01.2021
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