

Fest på Tranum Strand

*Menuforslag !*



2022

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](http://www.tranumstrand.dk) - Mail: [info@tranumstrand.dk](mailto:info@tranumstrand.dk)

Facebook: TranumStrand

## ***Festmenu I***

***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***

***kr. 395,00 pr. person***

## ***Festmenu II***

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

***Helstegt kalvefilet med svampesauce***

***Rubinsteinerkage***

***Kaffe og hjemmebagte kransekagetoppe***

***Natmad – suppe eller pålægsbord***

***kr. 510,00 pr. person***

# ***Festmenu III***

## ***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*

***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. 255,00***

# ***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** **Kr. 72,00**  
*Hjemmelavet høns i asparges i buttedejskal*
- 02 Hønsesalat "Hawaii"** **Kr. 72,00**  
*Hjemmelavet hønsesalat serveres med ananasring og sprød bacon*
- 03 Tunmousse** **Kr. 72,00**  
*Hjemmelavet tunmousse med hjemmebagt brød*
- 04 Røget ørred** **Kr. 79,00**  
*Med grøn ravigotte sauce og hjemmebagt brød*
- 05 Serranoskinke** **Kr. 94,00**  
*Serveret på bund af salat, grønne slikasparges hertil pesto og hjemmebagt brød*
- 06 Røget dyrekølle** **Kr. 94,00**  
*Serveres på bund med marinerede svampe, hertil hjemmebagt brød*
- 07 Laksetallerken** **Kr. 99,00**  
*Med hjemmebagt brød*

## Hovedretter

- 12 Gammeldags flæskesteg** **Kr. 144,00**  
*Serveres med rødkål, chips, hvide og brunede kartofler samt skysauce*
- 13 Svinekam stegt som vildt** **Kr. 144,00**  
*Serveres med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler samt vildtflødesauce*
- 14 Kalkunbryst** **Kr. 144,00**  
*Serveres med friske grønsager, små ristede kartofler, og estragonsauce*
- 15 Urtebraiseret kalvesteg** **Kr. 155,00**  
*Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og urteflødesauce*
- 16 Gammeldags oksesteg** **Kr. 155,00**  
*Serveres med grønne bønner, gulerødder, tyttebærsyltetøj, surt, hvide og brunede kartofler samt oksestegsflødesauce*
- 17 Helstegt svinemørbrad** **Kr. 166,00**  
*Serveres med sauterede grønsager, små ristede kartofler og champignon á la crème*
- 18 Oksefilet** **Kr. 205,00**  
*Serveres med friske grønsager, stegte kartoffelbåde, og bordelaisesauce*
- 19 Kalvefilet** **Kr. 205,00**  
*Serveres med friske grøntsager, små ristede kartofler og svampeflødesauce.*
- 20 Dyreryg** **Kr. 225,00**  
*Serveres med med rødvindampet pære, grønne bønner med bacon, fuglerede med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj og flødevildtsauce*

## **Dessertes**

<b>22</b>	<b>Fromager</b> <i>Vælg mellem citron, sherry- eller romfromage</i>	<b>Kr. 68,00</b>
<b>23</b>	<b>Husets hjemmelavede is med chokolade, nougat og nødder</b> <i>Serveres med frisk frugtsalat</i>	<b>Kr. 69,00</b>
<b>24</b>	<b>Pandekage med is</b>	<b>Kr. 75,00</b>
<b>25</b>	<b>Islagkage fra Aabybro mejeri</b> <i>Klassiker fra Aabybro mejeri.</i>	<b>Kr. 77,00</b>
<b>26</b>	<b>Desserttærter</b> <i>Med flødeskum og creme fraiche</i>	<b>Kr. 86,00</b>
<b>27</b>	<b>Rubinsteinerkage</b>	<b>Kr. 90,00</b>
<b>28</b>	<b>Ostetallerken</b> <i>Udvalg af danske og udenlandske oste</i>	<b>Kr. 103,00</b>
<b>29</b>	<b>Desserttallerken</b> <i>Kage, is, frisk frugt m.m</i>	<b>Kr. 113,00</b>

**43 Kaffe/te og hjemmebakte småkager** **Kr. 55,00**

**44 Kaffe/te og hjemmebakte kransekagetoppe** **Kr. 68,00**

*De er velkommen til selv at medbringe bagværk til kaffen (dette gælder kun i.f.m. selskab)  
Kaffe/te koster **Kr. 34,00 pr. person.***

# **Natmad**

- |           |   |                  |
|-----------|---|------------------|
| <b>51</b> | <b>Klar suppe med boller eller aspargessuppe</b><br><i>Serveres med hjemmebagt brød</i>                 | <b>Kr. 63,00</b> |
| <b>52</b> | <b>Karrysuppe</b><br><i>karrysuppe med ris og hønsekød og hjemmebagt brød</i>                           | <b>Kr. 67,00</b> |
| <b>53</b> | <b>Fransk løgsuppe</b><br><i>Fransk løgsuppe med oste crutons</i>                                       | <b>Kr. 71,00</b> |
| <b>54</b> | <b>Hot dogs</b><br><i>Lav selv hot dogs. Ketchup, sennep, remoulade, agurkesalat, ristede og rå løg</i> | <b>Kr. 75,00</b> |
| <b>55</b> | <b>Lune rundstykker</b><br><i>Med ost, marmelade og 2 slags pålæg</i>                                   | <b>Kr. 75,00</b> |
| <b>56</b> | <b>Pizza</b><br><i>2 slags pizzaer serveres med mixed salat.</i>  | <b>Kr. 75,00</b> |
| <b>57</b> | <b>Pålægsbord</b><br><i>2 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør</i>                | <b>Kr. 75,00</b> |

**(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. 25,00 pr. person*

*Dekorationer med eget valg af blomster: spørg efter pris.*



# Drikkevarer

<b>Velkomstdrink pr. glas</b> <i>Husets Mousserende ferskenvin</i>	<b>Kr. 32,00</b>
<b>Husets hvidvin Protocolo - pr. flaske</b> <i>Fra Spanien</i>	<b>Kr. 198,00</b>
<b>Hvidvin, Emotion No. 2 Chardonnay</b> <i>Fra Frankrig</i>	<b>Kr. 225,00</b>
<b>Hvidvin, Grüner Veltliner</b> <i>Fra Østrig</i>	<b>Kr. 277,00</b>
<b>Husets rosevin Pico de Aneto</b> <i>Fra Spanien</i>	<b>Kr. 225,00</b>
<b>Husets rødvin Protocolo - pr. flaske</b> <i>Fra Spanien</i>	<b>Kr. 198,00</b>
<b>Rødvin, La Grande Sorpresa</b> <i>Fra Italien</i>	<b>Kr. 225,00</b>
<b>Rødvin, Il Passo IGT</b> <i>Fra Italien</i>	<b>Kr. 277,00</b>
<b>Husets dessertvin, Semillon pr. gl.</b> <i>Fra Chile</i>	<b>Kr. 35,00</b>
<b>Cognac - 2 cl. - fra</b> <i>Beaulon 7 års</i>	<b>Kr. 35,00</b>
<b>Likør - 2 cl. - fra</b>	<b>Kr. 30,00</b>
<b>Alm. Øl</b> <i>Royal pilsner</i>	<b>Kr. 35,00</b>
<b>Fadøl 30 liters anker pr. stk.</b>	<b>Kr. 2.495,00</b>
<b>Sodavand</b>	<b>Kr. 30,00</b>

<b>Helaftearrangement drikkevarer</b> <i>Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum, Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer</i>	<b>Kr. 340,00</b>
--	-------------------

**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**

# 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. 80,00**

## **Morgenbuffet - pr. person**

*Stort ta` selv bord.*

*Serveres i tidsrummet kl. 08.00 – 10.00.*

## **Linnedpakke m. håndklæde pro person**

**Kr. 70,00**



## ***Priser mindesammenkomst***

<b><i>Kaffe/te, lun kringle og småkager</i></b>	<b><i>Kr. 125,00</i></b>
<b><i>Kaffe/te, 1 bolle og lagkage</i></b>	<b><i>Kr. 138,00</i></b>
<b><i>Kaffe/te, 2 halve boller m/pålæg, lagkage</i></b>	<b><i>Kr. 145,00</i></b>
<b><i>Kaffe/te, 2 håndmadder og lagkage</i></b>	<b><i>Kr. 149,00</i></b>

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



Dette menuforslag er gældende fra 01.01.2022  
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](mailto:info@tranumstrand.dk) [www.tranumstrand.dk](http://www.tranumstrand.dk)