

ARRANGEMENTER & DINER TRANSPORTABLE



KYSTVEJENS
Konferencecenter

Hos Kystvejens Konferencecenter kan du få både gastronomi, personale og en scene ud over det sædvanlige. Med udgangspunkt i årstidernes skiften fremtryller vores kokke sæsonbetonede lækkerier, som bare smager af mere. Udover at forkæle jeres smagsløg med mad lavet helt fra bunden byder vi gerne ind med idéer til sjove indslag, temaer og overraskelser.

På menuen er...

- Velkomstdrinks - eks. i strandkanten
 - Tre udsøgte retter (eks. sammensat fra udvalget på de følgende sider)
 - Vin, øl og vand ad libitum under hele arrangementet
 - Kaffe/te med sødt
 - Natmad - eks. serveret fra egen pølsevogn
-
- Naturskønne og rolige omgivelser
 - Flotte og hyggelige lokaler
 - Friske blomsterdekorationer i ønskede farver
 - Glad, venlig og opmærksom betjening

Pr. person **875,-**

VÆRTSPARRET OVERNATTER
UDEN BEREGNING

Overnatning i dobbeltværelse pr. person 350,-
Enkeltværelses-tillæg 150,-



ARRANGEMENTER & DINER TRANSPORTABLE

Diner Transportable

Alle vores menuer og arrangementer kan leveres som Diner Transportable, ligesom duge, servietter, dekorationer og drikkevarer kan indgå i leveringen.

Alt sammen til fornuftige priser.

Bestilles der til mindst 20 personer, leverer vi uden beregning i en radius af 20 km.

Totalarrangementer

Vi tilbyder også totalarrangementer med alt inkluderet - og ved mindst 30 personer stiller vi én af vores kokke til rådighed under middagen uden ekstra beregning.

**Menuen
sammensættes
gerne efter jeres ønsker**

Ring på tlf. 89 59 59 59

Alle retter er vejledende og tilpasses efter sæsonens råvarer, så vi sikrer den bedste smag

Forretter

Rimmet laks med rygeostcreme, radisser, smør, ristet rug og urter

-

Carpaccio af koldrøget laks med spidskålssalat og havtorn vinaigrette

-

Dampet hellefisk med sauce suprime, friterede kapers og urtesalat

-

Torsketatar med safran mayo, sprød rug samt små urter

-

Skaldyrsduo af kammuslinger og tigerrejer med æblepure, kartoffelchips samt urtesalat

-

Røget dyrekølle med kryddermayo, pinjekerner, parmesan og frisee salat

-

Carpaccio af okseinderlår med artiskokcreme, parmesan, syltede cherrytomater og ruccola

-

Serranoskinke med quiche lorraine og purløgscreme





Hovedretter

Dampet rødtunge med årstidens grønt samt hvidvinssauce tilsmagt med safran og kartofler vendt med frisk persille

-

Glaseret unghane med græskarpuré, grillet squash, stegt selleri, smørdampede kartofler og pimentsauce

-

Tournedos af oksefilet med gulerodspuré, dampede forårsløg, grillet persillerod, ristede kartofler samt rødvinssauce

-

Marineret svinemørbrad med rødbedepuré, dampede asparges, grillet blomkål, petitkartofler samt timiansauce

-

Langtidsstegt kalveculotte med ærtepuré, spæde gulerødder, stegt selleri, pomes Anna samt portvinssauce

-

Rosastegt andebryst med jordskokkepuré, bagt æble, glaserede rødløg, kartoffelfondant samt skysauce

-

Lammeculotte med blomkålspuré, stegte rosenkål, bagte gulerødder, pomes duchesse samt urtesauce

-

Kalvemørbrad med årstidens grønt, pomes rissoles og portvinssauce
(merpris ved denne ret: 29 kr. pr. kuvert)

Dessurter

Brownie med hvid chokolademousse og hindbærsorbet

-

Crème brûlée med rababer, sprødt og vaniljeparfait

-

Æbledrøm

-

Hindbær panna cotta med sprød lakrids

-

Citronmazarin med mascarponecreme

-

Whities med blommekompot og vaniljeparfait

-

Årstidens trifli med makron og vaniljecreme

Natmad

Pølse/ostebord med brød og smør

-

Hotdogbuffet
(mulighed for servering fra pølsevogn)

-

Karrysuppe med kylling og brød



BUFFET

Den lette buffet

Pestobagt laks på bund af salat
Provencemarineret kalkuncuvette
Honingmarineret skinkesteg
Petit kartofler vendt med urter
Blandet grøn salat
Tomatsalat med rødløg, feta og basilikum
Urtesauce
Chokoladecake med skum og bær
Brød og smør

- Kr. 165 -

Mellembuffeten

Koldrøget hellefisk med nødde-/kapersvinaigrette
Dampet hvidfisk med urtesalat og sennepsdressing
Langtidsstegt kalveculotte
Porchetta med urter
Kartofler a la creme
Pommes rissoles
Broccolisalat med bacon
Salat af årstidens grønt
Bagt tomat med oregano og hvidløg
Mild pebersauce
Frugttærte med vaniljecreme
Chokoladeganache med bær
Brød og smør

- Kr. 210 -

Luksusbuffeten

Varmrøget laks med urtedressing
Marinerede tigerrejer med aioli
Serranoskinke med melon og mozzarella
Helstegt oksefilet
Skinkesteg på ben
Marinerede kyllingespyd med dip
Kartofler a la creme
Kartofler stegt med hvidløg
Grøntsagssoufflé
Sauté af årstidens grønt
Hjertesalat med nødder, parmesan og mormordressing
Salat af rodfrugter
Rødvinsauce
Tre slags ost med glaserede nødder og frugt
Panna cotta med passionskompot
Gateau Marcel med bær og pistacie
Brød, kiks og smør

- Kr. 265 -

Kystvejens Konferencenter råder over 160 værelser, 25 grupperum, 9 mødelokaler, 1 kreativitetsrum og 1 VIP-lokale. Vi har et unikt servicekoncept, og vores status som selvejende virksomhed sikrer høj kvalitet for alle arrangører.