

# Menukort



## Bur forsamlingshus

Bygaden 19. Bur

7570 Vemb

tlf.. 97 48 41 90

Ved Jørgen Bloch Lauritsen. cvr.nr.27 90 95 58

[www.burforsamlingshus.dk](http://www.burforsamlingshus.dk)

## Priser gældende fra oktober 2015 i Bur forsamlingshus

Lille sal	kr.	1.000,00
Store Sal	kr.	2.000,00
Service pr cou.	kr.	8,00

### ved totalservice afkræves ingen salleje

Bemærk: Maden skal købes i forsamlingshuset, ønsker de selv at levere drikkevarerne betales der for lokaler og service. Til Arrangementer der kræver spiritusbevilling skal drikkevarerne købes i forsamlingshuset.

**Rygeforbud:** til arrangementer der er offentlig adgang til er der rygeforbud

Borrdækning med mere:

Borrdækning med stofduge, servietter og stearinlys

	pr. kuvert	
	kr.	25,00

Borrdækning med velourduge eller kraftig papirdug, servietter og stearinlys

	kr.	20,00
--	-----	-------

Blomsterdekorationer

	dagspris	
--	----------	--

## Maden og vinen i Bur Forsamlingshus

Når de vælger at lade os stå for maden og vinen kan de være sikker på vi lægger os i selen hver gang, for vi ved at festen ikke kan gøres om. Vi laver maden på god gammeldags maner: vi koger selv vores supper, vi bager selv vores brød, vi skræller selv vores kartofler og skærer vores salat, her er ikke noget med vakuum kartofler og poser med hel og halvfabrikata.

Når de planlægger festen er der mange forhold, der skal tages hensyn til de kan vælge at lade os afvikle festen som totalservice det vil sige de inviterer gæsterne resten ordner vi. Eller de kan vælge selv at stå for en del af festen det kunne f.eks. Være borrdækning, duge, blomsterdekorationer eller bage småkager

Betaling netto kontant.

Alle priser er pr kuvert og inkl. Moms men eksl. Servering/opvask

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer

### Mad ud af huset:

Der kan leveres mad ud af huset hvis vi har ledig kapacitet pågældende dag. Skal vi komme med maden beregnes der kørepenge.

### Daglige retter

Svinekotelet med bagte grøntsager, kartofler og sovs	kr.	70,00
Skinkesnitzel med brasede kartofler og sovs	kr.	70,00
Karbonader med stuvet ærter og gulerødder	kr.	70,00
Gule Ærter med flæsk og pølse	kr.	75,00
Jægergryde med kartoffelmos	kr.	75,00
½ kylling med persille flødesovs og kartofler	kr.	70,00
Hakkebøf med løgflødesovs, kartofler og rødbeder	kr.	70,00

## Forretter

2 små eller 1 stor tartelet med høns i asparges	kr.	42,00
Klar suppe med boller, flutes	kr.	42,00
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	kr.	42,00
Kold hvidvinsdampet rødspættefilet pyntet med rejer og asparges, flutes	kr.	45,00
Gravad laks med surbrød og sennepsdressing	kr.	45,00
Kold dampet laks med rejer, aspagers, krydderdressing og flutes	kr.	46,00
Rejecocktails med dressing og flutes	kr.	46,00
Citronmarineret laks med peberrodsdressing, flutes	kr.	46,00
Vesterhavssalat:salat m/ rejer, muslinger, tunfisk, krabbeklør, flutes, dressing	kr.	50,00
Tunfiske mousse med rejer, røget laks, kold krydderdressing, flutes	kr.	47,00
Lakseroulade med salat, rejer, kold kryddersovs og flutes	kr.	50,00
Kold kogt torsk med sennepsdressing med æg, rejer, asparges og flutes	kr.	44,00
Ferskrøget laks med slikasparges, flutes	kr.	44,00
Røget ørred filet med flødestuvet spinat	kr.	45,00
Feskrøget laks med flødestuvet spinat	kr.	48,00
½ Grapefrugt med grøn hønsesalat med karryflødedressing, flutes	kr.	45,00
Hønsesalat på ananas med flutes	kr.	43,00
Ferskrøget landskinke med melon	kr.	44,00
Kold pocheret toskeloins med ferskrøget laks, krydderdressing og flutes	kr.	48,00
Butterdejsskal med kogt og stegt fiskefilet med rejer, aspagers, hummersovs	kr.	55,00
Kammuslinger i urter med hummersovs indbagt i butterdej	kr.	55,00
Dampet Laks med slikasparges, hollandaisesovs, butterdejsnitte.	kr.	55,00
Fiskeanretning m/dampet fisk, fiskepate, røget laks, krebs, krydderdressing	kr.	55,00
Ristet laks med flødestuvet spinat, ristet champignon, butterdejsnitte	kr.	55,00
Usødet pandekage med stuvning af krebshealer, hønsekød, oregano, ost	kr.	53,00

## Hovedretter

Kogt oksebryst med peberrodssovs, asier og tyttebær	kr.	83,00
Kogt oksebryst med Aspargessovs, asier og tyttebær	kr.	83,00
Flæskesteg med rødkål, ½ æble m/gele, brune og hvide kartofler	kr.	86,00
Krydderkam med grøntsager, hvide kartofler, pikant kryddersovs	kr.	90,00
Glaseret hamburgerryg med grøntsager, hvide kartofler, aspagerssovs	kr.	90,00
Husarsteg: Fyldt nakkefilet m/grøntsager, hvide kartofler, grøn salat	kr.	91,00
Glaseret skinke med flødekartofler og grøn salat	kr.	91,00
Flæskesteg u/svær, ristet champignons, bacon, cocktailpølser, ærter smørristede kartofler og paprikasovs	kr.	96,00
Svinekam stegt som vildt: ½ æbler, fuglereder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier og tyttebær	kr.	98,00
Gammeldags oksesteg med grøntsager, hvide kartofler, chips.	kr.	100,00
Kalvesteg med grøntsager, hvide kartofler, sovs	kr.	100,00
Kalvesteg stegt som vildt: ½ æble med gele, fuglereder med waldorffsalat, brunede og hvidekartofler, asier, tyttebær, flødesovs	kr.	108,00
Farseret kalkun med grønne bønner, ristede champignon, portvinssovs	kr.	100,00
Rødvinsmarineret oksetykkam med braiserede rodfrugter, bønner, glaserede løg, hvide kartofler og rødvinssovs	kr.	104,00
Rosastegt culottesteg med grøntsager, grøn salat, råstegte kartofler, sovs	kr.	108,00
Rosastegt Kalveryg med bagte rodfrugter, hvide kartofler, salat, maderiasovs	kr.	120,00
Helstegt Oksefilet med bønner, gulerødder, bagte løg, grill tomat, grøn salat hvide kartofler, Bearnaisesovs eller rødvinssovs.	kr.	120,00
Krondyrsteg med ½ æble med gele, fuglereder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier og tyttebær	kr.	120,00
Oksemørbrad med braicheret fennikel, gulerødder, grill tomat, salat, bordelaise råstegte kartofler	kr.	150,00

### Skær selv bord "min. 30 kuverter"

Vælg 3 slags kød. Glaseret skinke, oksefilet, kalkun, lammekølle, krydderskinke. Hertil flødekartofler, stort salat tag selv bord "min. 15 slags hjemmebakket brød og dressinger

kr. 150,00

### Desserter

Flødefromage med jordbærsovs	kr.	34,00
Romfromage med kirsebærsovs	kr.	34,00
Citronfromage	kr.	34,00
Isrand med jordbærsovs	kr.	34,00
Ostelagkage med kiwifrugt	kr.	36,00
Is med nødder og chokolade	kr.	38,00
Granola is med nødder, chokolade, cocktailbær, blød nougat	kr.	39,00
Frugttriflis	kr.	39,00
Nøddebund med pistacieis	kr.	39,00
Vanilieisrand med frisk frugtsalat	kr.	40,00
Isbombe med fyld af ananassorbet	kr.	40,00
Hassel nødderand med softice	kr.	42,00
Pære belle Helene: frisk pocheret pære med vaniljeis og varm chokoladesovs	kr.	43,00
Rubinsteinkage: makronbund med hindbærpure, romfromage, små vandbakkelse	kr.	45,00
½ ananas med frisk frugtsalat, råcreme	kr.	45,00
½ ananas med nøddeis og ananassorbet	kr.	45,00
Dessert tag selv bord: m/forskellige tærter, is, fromage, kager. Frugter med diverse tilbehør. Minimum 30 kuverter	kr.	70,00
Ostebord med forskellige oste og frisk frugt, kiks og hjemmebakket brød minimum 30 kuverter	kr.	70,00

### Kolde anretninger "sæt selv sammen"

Der skal vælges min. 5 slags, "prisen er inkl. Brød og smør"

Marineret sild med karrysalat	kr.	23,00
kryddersild med løg og capers	kr.	23,00
Fiskefilet med remolade og citron	kr.	26,00
Indbagt laks med urter i butterdej	kr.	32,00
Gravad laks med sennepsdressing	kr.	28,00
Røget ørredfilet med æggestand	kr.	30,00
Røget laks med slikasparges	kr.	28,00
Ferskrøget landskinke med æggestand	kr.	26,00
Rullepølse med italiensk salat	kr.	25,00
Lun leverpostej med champignon	kr.	25,00
Hjemmelavet tærter med salat	kr.	35,00
Røget ål med æggestand	kr.	32,00
Ribbensteg med rødkål	kr.	27,00
1/4 kylling med agurkesalat	kr.	26,00
Frikadeller med rødkål	kr.	26,00
Kyllingebryst med Orangesovs	kr.	32,00
Mørbradbøf i flødesovs	kr.	32,00
Pastasalat med kylling	kr.	28,00
Osteanretning med kiks	kr.	29,00
Frugtsalat med chokolade	kr.	29,00

## Natmad

Klar suppe med boller	kr.	38,00
Aspargessuppe med kødboller	kr.	38,00
Fransk løgsuppe med ostebrød	kr.	38,00
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr.	38,00
Hjemmebagte grovboller med pålæg	kr.	38,00
Biksemad med spejlæg	kr.	38,00
Hot dogs med det hele	kr.	38,00

Pålægs buffet med 4 slags pålæg og lun leverpostej	kr.	65,00
--	-----	-------

## Kaffe og Kage

Kaffe og te	kr.	20,00
småkager	kr.	15,00
Hjemmebagt kringle	kr.	18,00
Flødeskumslagkage	kr.	20,00
Æblekage	kr.	20,00
Hjemmelavet kransekage med nougat	kr.	20,00
Franskbrød til møde 1 m/ost + 1 m/pålæg	kr.	32,00
Uspecificeret smørrebrød	kr.	25,00
luksus håndmad	kr.	16,00

## Mindesammenkomst.

Kaffebord: kaffe/te, hjemmebagt kringle, lagkage, småkager inkl., borddækning servering og opvask. Pr. couvert.	kr.	98,00
---	-----	-------

## Drikkevarer

Velkomstdrink	kr.	20,00
Vin ad Libertum under spisningen "husets rødvin, hvidvin og dessertvin"	kr.	90,00
Husets vin pr. flaske	kr.	85,00
Dessert vin pr glas	kr.	20,00
snaps pr glas	kr.	15,00
½ fl. Snaps	kr.	200,00
cognac eller likør 2 cl. Pr glas	kr.	25,00

## Øl og vand.

Øl :Høker eller lager	kr.	20,00
Sodavand	kr.	15,00
fri øl og vand og vin efter spisningen	kr.	55,00

Totalarrangementer: borddækning-velkomstdrink-3 retter menu- natmad inkl. Drikkevarer. Servering og opvask priser fra 360,00 kr. pr couvert. forhør nærmere eller se vores hjemmeside [www.burforsamlingshus](http://www.burforsamlingshus)

Bur Forsamlingshus har en lille sal med plads til maks. 40 pers. Samt en stor sal med plads til 120 pers. Vi har runde borde ( 10 pers.) samt 4 og 6 pers. Firkantede borde og er derfor meget fleksibel med bordopstillingen.

Bur Forsamlingshus er Privatejet.

Jeg er udlært kok og har arbejdet på nogle af Jyllands bedste hoteller og har endvidere i en årrække drevet Kirstineberg Diner transportable. Og har derfor stor erfaring inden for branchen.

Maden laves på stedet af friske gode og sunde råvarer.

m.v.h.. Værten  
Jørgen Bloch Lauritsen  
Ove Krarupsvej 4. 6990 Ulfborg  
[www.burforsamlingshus.dk](http://www.burforsamlingshus.dk)  
tlf.. 97 484190