

FORTEGÅRDENS CAFÉ

SELSKABSMENUER

FORTEGÅRDEN



På Fortegården har vi lyse lokaler og optimale forhold til
afholdelse af din fest.

Fortegårdens selskabslokaler
Ellebjergvej 14 K, 8240 Risskov

Når du holder fest hos os på Fortegården står vi for borddækning, madlavning, opvask og oprydning.

Det er ikke muligt selv at medbringe mad og drikkevarer.

Forplejning til selskaber leveres af Fortegården - til minimum 15 voksne.

Prisen er for leje af lokaler i 5 timer - efterfølgende er prisen pr. påbegyndt time 400 kr.

Lille festsal: 15 - 25 personer 600 kr.

Store festsal: 25 - 45 personer 750 kr.

Begge sale: 1.200 kr.

Leje af flygel: 300 kr.

I den store festsal forefindes AV udstyr.
Ring for nærmere information.

Nærmere information gives på hverdage mellem kl. 11 - 14 ved:

Serviceleder Charlotte Buchtrup Andersen

på tlf. nr. 86178144 - tryk 4 for køkken

Mobil nr. 30592957

e-mail: achb@aarhus.dk

BRUNCH BUFFET

Opdækning med champagnefarvede duge, servietter,
lys og vaser med blomster på bordene

Start senest fra kl. 10.30 - 15.30

Efterfølgende timer koster 400 kr. pr. påbegyndt time

BRUNCH BUFFET

Scrambled eggs med bacon og cocktailpølser

Salami og rullepølse med tilbehør

Gouda og brieost med tilbehør
samt blommekompot

Brunch pandekager med ahornsirup

Marmelade og smør

Rugbrød samt hjemmelavet brød

Kaffe og the ad libitum i 3 timer

Pris pr. kuvert 350 kr.

Søndag og helligdage tillæg på 50 kr. pr. kuvert

Børn mellem 2 - 10 år 200 kr.

BRUNCH BUFFET

Tillægspris pr. kuvert:

Røget laks med dildcreme	45 kr.
Lun leverpostej m/bacon og champignon	25 kr.
Græsk yoghurt med sirup og nøddecrunch	25 kr.
Frisk frugt	15 kr.
Fortegårdens kringle	35 kr.
Juice	15 kr.
Kande isvand	15 kr.
Kaffe/the efter 3 timer - pr. kande	40 kr.

FROKOST BUFFET

Opdækning med champagnefarvede duge, servietter, lys og vaser med blomster på bordene

Fra kl. 12.00 - 17.00

Efterfølgende timer koster 400 kr. pr. påbegyndt time.

FROKOST BUFFET

Røget laks med krydderurtecreme

Lun spinattærte med ristet bacon

Skinkesteg med chilli og vanilje

Lune kyllingefrikadeller

Kold kartoffelsalat med urter og fetaost

Salat med årstidens grønt

Rugbrød, hjemmelavet brød og smør

Pris pr. kuvert 415 kr.

Søndag og helligdage tillæg på 50 kr. pr. kuvert

Børn mellem 2 - 10 år 220 kr.

TILVALG FROKOST BUFFET

Tillægspris pr. kuvert:

Salami og rullepølse med tilbehør	40 kr.
Lun flæskesteg med rødkål	40 kr.
Tarteletter med høns i asparges	40 kr.
Flødekartofler	30 kr.
Gouda og brieost med tilbehør	45 kr.
Frisk frugt	15 kr.

Kaffe og the	40 kr.
Fortegårdens kringle	35 kr.
Småkager	35 kr.
Petitfour - 2 stk.	40 kr.

Hel lagkage - til 10/12 personer	350 kr.
----------------------------------	---------

TRE RETTERS MENU

Pris pr. kuvert 480 kr.

Søndag og helligdage tillæg på 50 kr. pr. kuvert

Børn mellem 2 - 10 år 250 kr.

Priserne er inkl. opdækning med champagnefarvet duge, servietter, lys og vaser med blomster på bordene.

5 timer fra kl. 12 - 17

Efterfølgende timer koster 400 kr. pr. påbegyndt time.

FORRET

Alle forretter er portionsanrettet.

Vælg mellem

- Honningbagt laks og persillemarineret torsk på salatbund med ærtepure og brød
- Røget hellefisk på bund af en salat med årstidens grønt, persillepesto og brød
- Lakserilette med varmrøget laks på salatbund med årstidens grønt og brød
- Stegt kyllingefilet med bacon på salat med årstidens grønt og brød

HOVEDRET

Vælg mellem

- Hyldeblomst marineret svinekam
- Ovnstegt kalveculotte
- Marineret kalkunbryst

Det valgte kød serveres med stegte kartofler, sauce og årstidens grønt/salat.

Aftales nærmere ved bestilling af menu.

DESSERT

Alle desserter er portionsanrettet

Vælg mellem:

- Gateaux Marcel med vanilleis og årstidens frugt
- Fortegårdens isroulade med årstidens frugt
- Dessertkage med hindbær- og chokolademousse samt syltet frugt
- Fromager - f.eks. citron, mocca eller jordbær

KAFFE OG SØDT pr. kuvert

Kaffe og the	40 kr.
Småkager	35 kr.
Fortegårdens kringle	35 kr.
Petit four - 2 stk. pr. person	40 kr.

DRIKKEVARER

Velkomstdrink - pr. kuvert <i>Hyldeblomst/hvidvin eller Cava</i>	50 kr.
Velkomstdrink - pr. kuvert <i>Asti Spumante, Kir Royal (asti og solbær)</i>	55 kr.
Husets hvidvin pr. flaske	325 kr.
Husets rødvin pr. flaske	325 kr.
Øl	35 kr.
Sodavand	30 kr.
Likør pr. glas <i>(Bailey, dessertvin, sherry, portvin)</i>	50 kr.
Cognac pr. glas	65 kr.

NATMAD

Pris pr. kuvert 125,- kr.

Søndag og helligdage tillæg på 50 kr. pr. kuvert

Prisen er inkl. 2 timers leje af lokale, herefter koster lokalet 400 kr. pr. påbegyndt time.

Vælg mellem:

- Aspargessuppe med kødboller og brød
- Tarteletter med høns i asparges
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- Hotdogs med tilbehør

