



**Restaurant
Holmsland Klit Golf**

SELSKABSPAKKE 1

KLASSISK MENU MED TRE RETTER

Tunmousse med rejer, surdejsbrød og smør

Rosastegt kalvesteg og stegt kyllingebryst serveret med sauce bordelaise, pebersauce, årstidens grønt, flødekartofler, grønne salater, dressing, brød og smør

Pandekager med is og lun æbletærte

299.- PR. PERSON

Inkl. øl/vand/vin 599.- (6 timer)

SELSKABSPAKKE 2

DELUXE MENU MED TRE RETTER

Sammensæt selv jeres menu med forret, hovedret og dessert.

FORRET

Tapasfad med lokale og italienske pølser, tapenader, aioli, sylt og surdejsbrød

Røget vildt serveret med tyttebær, urtemayo, knækbrød, friske urter, surdejsbrød og rørt smør

Grillet jomfruhummer med urtemayo, knækbrød, surdejsbrød og rørt smør

HOVEDRET

Rosastegt ungvægsfilet og timianmarineret unghanebryst med rehydrerede rødbeder og gulerødder, pebersauce og pommefondant

Kalveculotte og unghanebryst serveret med sauce bordelaise, pommefondant, årstidens grønne salater, dressing og surdejsbrød

DESSERT

Crème brûlée med brændt chokolade, lys chokolademousse og syltige bær

Gâteau Marcel med syltige bær og hindbærsorbet

499.- PR. PERSON

Inkl. øl/vand/vin ad libitum 799.- (6 timer)

*Tilkøb af duge/blomster og valgfri farve på servietter. Pr. person 35.-
Alt serveres fra buffet.*





**Restaurant
Holmsland Klit Golf**

PARTY PACKAGE 1

CLASSIC THREE-COURSE MENU

Tuna mousse with shrimp, sourdough bread and butter

Pink-roasted veal and roasted chicken breast served with bordelaise sauce, pepper sauce, seasonal vegetables, creamy potatoes, green salads, dressing, bread and butter

Pancakes with ice cream and warm apple tart

299 DKK PER PERSON

Incl. beer/soft drinks/wine 599 DKK (6 hours)

PARTY PACKAGE 2

DELUXE THREE-COURSE MENU

Create your own menu with starter, main course and dessert.

STARTER

Tapas platter with local and Italian cold cuts, tapenades, aioli, pickles and sourdough bread

Smoked game served with lingonberries, herb mayo, crispbread, fresh herbs, sourdough bread and whipped butter

Grilled langoustines with herb mayo, crispbread, sourdough bread and whipped butter

MAIN COURSE

Pink-roasted young beef fillet and thyme-marinated chicken breast with rehydrated beets and carrots, pepper sauce and pommes fondant

Veal culotte and chicken breast served with bordelaise sauce, pommes Anna, seasonal green salads, dressing and sourdough bread

DESSERT

Crème brûlée with caramelised chocolate, light chocolate mousse and tangy berries

Gâteau Marcel with tangy berries and raspberry sorbet

499 DKK PER PERSON

Incl. beer/soft drinks/wine ad libitum 799 DKK (6 hours)

*Optional add-on: tablecloths/flowers and choice of napkin colour. Per person 35 DKK
All dishes are served from a buffet.*





**Restaurant
Holmsland Klit Golf**

GESELLSCHAFTSPAKET 1

KLASSISCHES 3-GÄNGE-MENÜ

Thunfischmousse mit Garnelen, Sauerteigbrot und Butter

Rosa gebratenes Kalbfleisch und gebratene Hähnchenbrust, serviert mit Sauce Bordelaise, Pfeffersauce, saisonalem Gemüse, Sahnkartoffeln, grünen Salaten, Dressing, Brot und Butter

Pfannkuchen mit Eis und warmer Apfelkuchen

299 DKK PRO PERSON

Inkl. Bier/Softdrinks/Wein 599,- (6 Stunden)

GESELLSCHAFTSPAKET 2

DELUXE 3-GÄNGE-MENÜ

Stellt euer Menü selbst zusammen – mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

VORSPEISE

Tapasplatte mit lokalen und italienischen Wurstwaren, Tapenaden, Aioli, Eingelegtem und Sauerteigbrot

Geräuchertes Wild mit Preiselbeeren, Kräutermayo, Knäckebrötchen, frischen Kräutern, Sauerteigbrot und aufgeschlagener Butter

Gegrillte Kaisergranat mit Kräutermayo, Knäckebrötchen, Sauerteigbrot und aufgeschlagener Butter

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Rinderfilet und thymianmarinierte Hähnchenbrust mit rehydrierten Rote Bete und Karotten, Pfeffersauce und Pommes fondant

Kalbs-Culotte und Hähnchenbrust, serviert mit Sauce Bordelaise, Pommes Anna, saisonalen grünen Salaten, Dressing und Sauerteigbrot

DESSERT

Crème brûlée mit karamellisierter Schokolade, heller Schokoladenmousse und säuerlichen Beeren

Gâteau Marcel mit säuerlichen Beeren und Himbeersorbet

499 DKK PRO PERSON

Inkl. Bier/Softdrinks/Wein à discrétion 799 DKK (6 Stunden)

*Zubuchbar: Tischdecken/Blumen und Serviettenfarbe nach Wahl. Pro Person 35 DKK
Alles wird vom Buffet serviert.*

