

JACOBSEN
dansk spisehus & take away

SELSKABER & FESTER

VELKOMSTRINK

1 gl. mousserende vin eller 1 gl. Kir

FORRET

Tarteletter - høns & asparges

Koldrøget laks - stuvet spinat

Gravad laks på surbrød - sennepsdressing

Rejecocktail - dressing - babyspinat

Aspargessuppe - boller & asparges

Kartoffelporresuppe - sprød bacon

Stenbiderrogn - blinis - crème fraîche (*feb/marts*) +40kr

Dampede hvide asparges - sauce Hollandaise (*maj/juni*) +25kr

Svampesuppe - butterdejsslåg (*sep/okt*)

Vildtsuppe - fasanboller (*okt/nov*) +40kr

Dampet rødtunge - sauce Hollandaise (*okt/nov*) +45kr

HOVEDRET

Wienerschnitzel - brasede kartofler - brunet smør - ærter

Jagerschnitzel - agurkesalat - kartofler - svampe á la crème

Sprødstegt saltet flæsk - kartofler - persillesovs - rødbeder

Herregårdsbøf - brasede kartofler - ærter - Bearnaise

Kalv stegt som vildt - små- & brunede kartofler
agurkesalat - tyttebær - Waldorff - flødesovs

Gl. Dansk oksesteg - små kartofler - karamelliserede perleløg
bønner - agurkesalat - skysovs

Sprængt kalvespidsbryst - flødepeberrod
små kartofler - hjemmesyltede rødbeder

Rosastegt oksefilet - pommes frites
bagt tomat - Bearnaise +45kr

Dyreryg/kølle - ristede kartofler - tyttebær - Waldorff
agurkesalat - vildtflødesovs (*okt/nov*)+45

OST

3 forskellige oste - sprødt - sylt + 20kr

DESSERT

Pandekager - syltetøj - vanilleis

Citronfromage - flødeskum

Gl. Dags æblekage - makron - flødeskum

Flamberede pandekager - orangekaramel - vanilleis +35kr

Islagkage - lun chokoladesovs

Trefarvet is - chokoladesovs

Jordbær - vanilleis (jun/jul)

Rødgrød m. fløde (jun/juli)

Rabarbertriffli (maj/jun/jul)

Lun pæretærte - kanelis (okt/nov) + 20kr

NATMAD

Aspargessuppe - boller & asparges - brød

Klar suppe - kødboller - melboller - urter - brød

Biksemad - spejlæg - rødbeder - Bearnaise

Ostebræt - sylt - godt brød - oliven

Slagterens pålæg - klassisk tilbehør - brød & smør

ARRANGEMENT	1	2	3	4	5
Velkomstdrink		•	•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•	•
Dessertvin ad libitum		•	•	•	•
Kaffe & the m. chokolader			•	•	•
2 cl. cognac, baileys, rum el. likør					•
Natmad valgfri			•	•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin				•	•
Pr. kuvert	295	595	695	965	1.025
Ad libitum under middagen er inkl. øl og sodavand					

JACOBSEN råder i TorVEhallerne over 11 selskabs- og festlokaler med plads fra 15 til 200 personer.

Vore dygtige medarbejdere vil sammen med jer skræddersy arrangementet, alt efter jeres temperament og ønsker.

I TorVEhallerne forefindes endvidere hotel, såfremt nogle af jeres gæster ønsker overnatning i forbindelse med arrangementet.

Ved bestilling af arrangement skal alle deltagere (på nær børn) vælge samme menu. Vi respekterer naturligvis allergier, diabetes mv. og tilpasser menuen herefter, når blot informationen er os i hænde senest én uge før arrangementets afholdelse.

En vigtig del af festen er musikken. Vi hjælper gerne med at arrangere DJ, livemusik, jukebox eller lign.

Når arrangementet bekræftes, fremsender JACOBSEN opkrævning på depositum på kr. 300 pr. person for endelig bekræftelse. Depositum fratrækkes den endelige faktura.

Afbestillingsregler vil fremgå på ordrebekræftelsen. Alle priser er inkl. 25% moms

**JACOBSEN TorVEhallerne - Kirketorvet 16 - 7100 Vejle
79427942 - info@torvehallerne.dk - www.jacobsenvejle.dk**