

2025

Buffet nr. 20

Citron/estragon marineret laks med krydderurtecreme.

Fiskeroulade med tang, anrettet på salat med citrondressing.

Serranoskinke med tern af melon og ost med ristet sesamfrø.

Grøntsagstærte.

Mixet salat med 2 slags dressing.

Flødekartofler med porre.

Helstegt lammekølle med tzatziki.

Ramsløgsmarineret kalkunbryst.

Helstegt tyndstegsfilet.

2 slags ost med vindruer og ananas.

Hjemmebagt brød og smør.

Pris pr. couvert kr. 325,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 21

Urte dampet hellefisk med safrancreme.

Varmrøget laks, anrettet på salat med purløgscreme.

Røget andebryst, anrettet på frisk salat med appelsinfileter og valnøddedressing.

Salatbord med 2 slags dressing.

Flødekartofler med frisk basilikum.

Grøntsagstærte.

Helstegt kalvefilet med sauce af skovens vilde svampe.

Helstegt kronhjortekølle med broccolisalat.

Frugttærte med honning-rørt creme fraiche.

3 slags ost med frisk frugt.

Hjemmebagt brød og smør.

Pris pr. couvert kr. 425,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 22

Tigerreje, mango og papaya-salat.

Hjemmelavet gravad laks med sennepsdressing.

Provence paté med cornichoner, oliven og hvidløg.

Pastasalat.

Mixet salat med 2 slags dressing.

Grøntsagstærte.

Råstegte kartofler med timian.

Barbecuemarineret kalkunbryst.

Helstegt nakkefilet glaseret med tomat/honning.

Helstegt tyndstegsfilet.

2 slags ost med peberfrugt og vindruer.

Hjemmebagt brød og smør.

Pris pr. couvert kr. 320,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 23

Koldrøget dyrekølle, anrettet på salat med estragonfløde.

Ovnbagt laks med friskhakket dild.

Skaldyrssalat anrettet på salat.

Salatbord med 2 slags dressinger.

Flødekartofler med rodfrugter.

Appelsinmarineret nakkefilet.

Helstegt lammekølle med tzatziki.

Helstegt højrebsfilet.

Hjemmebagt brød og smør.

Frugttærte.

Pris pr. couvert kr. 350,00 (Minimum 20 couverter)

»Den lette« buffet nr. 24

Skaldyrssalat med citrondressing.

Bagt spinat / røget lakseroulade.

Ovnbagt laksefilet med lime.

Appelsinmarineret kalkunbryst.

Marineret kylling og grøntsager i pasta med pesto og hvidvin.

Marineret filet af svinekam.

Mixed salat med olie/eddike dressing og cheasy fraiche dressing med purløg.

Salat med ristet pepperoni og pinjekerner.

Råstegte kartofler med basilikum.

Frugtanretning.

Flutes.

Pris pr. couvert kr. 330,00 (Minimum 20 couverter)

Buffet nr. 25

Æg med rejer og mayonnaise.

Røget laks med grønne slikasparges.

Rødspættefilet med citron og remoulade.

Tranebærfarseret ribbensteg.

Frikadeller med rødkål.

Roastbeef med ristet løg, peberrod og remoulade.

Hønsesalat.

2 oste med peberfrugt.

Brød og smør.

Pris pr. couvert Kr. 230,00

Grillmenu Buffet nr. 26

Bøf af tyndsteg.

BBQ-marineret nakkefilet.

2 grillpølser.

Coleslawsalat.

Mixed salat.

2 dressinger.

Kartoffelsalat.

Flute.

Smør.

Pris pr. couvert Kr. 220,00 (minimum 30 couverter)

Buffet nr. 27

Helstegt skinkestege m/svær eller marineret.

Coleslawsalat.

Mixed salat.

2 dressinger.

Kartoffelsalat.

Flute.

Smør.

Grill og kul.

Pris pr. couvert Kr. 240,00 (Minimum 30 couverter)

Receptionsbuffet

Mini-sandwich.

Små frikadeller med cornichoner.

Cocktailpølser i baconsvøb.

Marineret tigerrejerspyd.

Mini-toast med gorgonzolacreme og røget laksemousse.

Kylling yakitori-spyd.

Frugtanretning.

Fylt chokolade.

Pris pr. couvert kr. 179,00 (Minimum 20 couverter)

Smørrebrød

Håndmad	kr. 24,00
Pænt smørrebrød	kr. 42,00
Luksus smørrebrød	Fra kr. 75,00
Sandwichboller	kr. 62,00

Brunch

Cocktailpølser.

Bacon.

Røræg.

Spegepølse.

Rullepølse.

Marmelade.

2 oste med peberfrugt.

Frugtanretning.

Rundstykker.

Franskbrød.

Rugbrød.

Smør.

Pr. couvert kr. 190,00 (Minimum 20 couverter)

Drikkevarer

Vinen er egen import:

1 flaske Husets rødvin »Chateau Calissanne 2012	kr. 248,00
1 flaske Husets hvidvin »Alsace, Stintzi, Pinot Blanc 2012	kr. 248,00
1 flaske Husets vin ud af huset	kr. 105,00
1 glas Husets vin	kr. 58,00
Vin ad libitum til maden	kr. 225,00
1 fl. Champagne Boucher Fils & Co.	Kr. 520,00
1 fl. Crement d` Alsace	kr. 300,00
Kir eller hvidvin med juice og pisang ambong (velkomstdrink)	kr. 62,00
Carlsberg eller Tuborg	kr. 38,00
Vand	kr. 34,00
Alkoholfri øl	kr. 38,00
Likør 2 cl.	kr. 32,00
Cognac 2 cl.	kr. 38,00
Snaps 2 cl.	kr. 27,00
Spiritus 2 cl.	kr. 34,00

Kaffe og te med tilbehør

Kaffe og te	kr. 40,00
Kaffe og te med småkager	kr. 45,00
Kaffe og te med kage/kringle og småkager	kr. 80,00
Kaffe og te med kage	kr. 75,00
Kaffe og te med ostemad	kr. 65,00
Kransekage	kr. 30,00
Fyldt chokolade	kr. 24,00
Slik	kr. 15,00
Chips	kr. 10,00
Frugt	kr. 18,00
Frugtanretning	kr. 44,00

Kursusdag i Uby Forsamlingshus

08.30: Te – kaffe – rundstykke – smør – ost – marmelade (på rullebord)

09.00: Isvand (på bordene)

10.30: Frugtanretning (på rullebord)

12.00: Frokost buffet

12.30: Isvand (på bordene)

14.00: Kaffe – te – med chokolade (på rullebord) (tiderne er til at ændre)

Pris pr. person kr. 455,00 + lokaleleje

AV udstyr:

Whiteboard - flipover – projektor – Internet – lydanlæg med mikrofon i store sal.

Lokaler:

3 grupperum 10-16 pers., lille sal 32 pers. og store sal 100 pers.

MAD:

Supper

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Hummersuppe. | kr. 95,00 |
| 2 | Let krydret cremet suppe af markens og skovens vilde svampe. | kr. 80,00 |
| 3 | Ungarsk gullasch-suppe. | kr. 80,00 |

Forretter

- | | | |
|----|---|------------|
| 4 | Skaldyrssalat anrettet på en bund af salat. | kr. 95,00 |
| 5 | Røget laksetatar laksefilet anrettet på 3 slags sprød salat og hakket rødløg. | kr. 97,00 |
| 6 | Appelsinmarineret norsk laks, anrettet på 3 slags salat med appelsindressing tilsat basilikum. | kr. 95,00 |
| 7 | Indbagt laksefilet med hummersauce anrettet med salat. | kr. 100,00 |
| 9 | Stegt hellefisk anrettet på grøntsager med safran sauce. | kr. 120,00 |
| 10 | Røget dyrekølle med marinerede grøntsager i julienne.
Hertil serveres hjemmebagt brød og smør. | kr. 95,00 |

Hovedretter

- | | | |
|----|---|------------|
| 11 | Barbecuemarkineret kalkunbryst, garneret med torvets friske grøntsager, råstegte kartofler og krydderurtesky. | kr. 170,00 |
| 12 | Kalvetyksteg krydret med frisk salvie med krydderurtesauce, årstidens grøntsager og hvide kartofler. | kr. 190,00 |
| 13 | Helstegt kalvefilet serveret med svampesauce, årstidens grøntsager og timian-kartofler. | kr. 242,00 |
| 14 | Helstegt kalvemørbrad med morkel-sauce, årstidens grøntsager og hvide kartofler. | kr. 315,00 |

15	Helstegt oksemørbrad garneret med kraftig sky, basilikumkartofler og friske grøntsager.	kr. 315,00
16	Helstegt tyndstegsfilet serveret med mild pebersauce, pom røsti og årstidens grøntsager.	kr. 210,00
17	Helstegt oksefilet glaseret med tomatiseret honning, anrettet med sæsonens grøntsager, rødvinsauce og råstegte kartofler.	kr. 245,00
18	Lammekølle stegt med hvidløg, serveret med lammesky, mintgelé, timiankartofler og friske grøntsager.	kr. 200,00
19	Kronhjortefilet med vindrue/valnøddesauce serveret med broccolisalat, smørstegte kartofler og årstidens grøntsager.	kr. 290,00

Desserter

20	Islagkage med vafler.	kr. 72,00
21	Creme Brulé med friske bær.	kr. 88,00
22	Hjemmelavet citronfromage med flødeskum.	kr. 75,00
23	Hjemmelavede pandekager med vaniljeis.	kr. 75,00
24	Tre slags is i karamelkurv med frisk frugt.	kr. 88,00
25	Chokoladekage med appelsinsauce, frisk frugt og vaniljeis.	kr. 95,00
26	Hjemmelavet chokoladeskåle m/hindbærmousse og frisk frugt.	kr. 95,00
27	Fragilité roulade med frisk frugt og hindbærpuré.	kr. 95,00
28	Isbar: Softice, 4 slags is, frisk frugt, hindbærpuré, chokoladesovs og krymmel (kun i huset).	kr. 105,00

Natmad

29	Minestrone-suppe med hjemmebagt brød.	kr. 75,00
30	Ungarsk gullasch-suppe med hjemmebagt brød.	kr. 75,00
31	Oksekødssuppe med boller, urter og flute.	kr. 75,00
32	Tre salt-snitter med diverse pålæg.	kr. 82,00
33	Sandwich med pålæg og salat.	kr. 34,00
34	Pølsebord: 5 forskellige slags pølser med diverse garniture, brød og smør.	kr. 125,00
35	Pølse- og ostebord: 4 forskellige slags pølser og oste med diverse garniture, brød og smør.	kr. 145,00
36	Ristet/kogte pølser med tilbehør.	kr. 78,00
37	Glaseret skinke, frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat, mixet salat og dressing.	kr. 105,00

Hvis festen skal holdes i Ubby Forsamlingshus er der lokaleleje på:

Leje af lille sal	kr. 825,00
Leje af store sal	kr. 1.648,00
Leje af hele huset	kr. 2.395,00
Leje af mødelokale	kr. 419,00

Ved begravelse er lokalelejen halv pris. Lokalelejen tilfalder Kalundborg Kommune, der ejer lokalerne.

Menuforslag og priser pr. 01.06.2025. Alle priser er inkl. moms.