

# MENUKORT 2024



ODD FELLOW PALÆET  
BY freunde  


## **ODD FELLOW PALÆET**

### **BY Freunde**

#### **Brunch**

4 timer fx fra 10-14

Freundes brunchbuffet inkl. isvand, kaffe og te

Pris pr. kuvert 399,- Børn under 12 år 199,-

Timeforlængelse 2000,- pr. time (kan ikke forlænges til efter kl.16)

Øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug

#### **Frokost**

4 timer fra 12-16

Freundes frokostbuffet inkl. isvand, kaffe og te

Pris pr. kuvert 399,- Børn under 12 år 199,-

Timeforlængelse 2000,- pr. time (kan ikke forlænges til efter kl.16)

Øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug

#### **Middag og fest**

7 timer

3 retters middag inkl. isvand, kaffe og te

Pris pr. kuvert 699,- Børn under 12 år 349,-

Timeforlængelse 2000,- pr. time

Øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug

#### **Reception**

3 timer

Receptionsmenu inkl. 1 glas Cava

Pris pr. kuvert 299,-

Vin, øl og vand kan tilkøbes og afregnes efter forbrug

#### **Mindesamvær**

2 timer

Snitter & Kringle inkl. isvand, kaffe og te

Pris pr. kuvert 199,-

Timeforlængelse 2000,- pr. time (kan ikke forlænges til efter kl.16)

Øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug

## Freundes Palæ Brunch

Frugtfad  
Skyr med granola og bær  
Laks på blinis med urtecreme  
Hønsesalat i glas  
Vesterhavsost og brie med valnød figenkompot  
Fennikelsalami med syltede rødløg  
Kartoffelmuffins  
Røræg, løvstikke-pølser og bacon  
Små fyldte croissanter med bær og chokolade  
Kanelsnegle  
Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød og smør  
Hertil serveres kaffe, te, og isvand ad libitum  
\*Tilkøb af Mimosa 45,- per person

## Freundes vegetariske Palæ Brunch

Frugtfad  
Skyr med granola og bær  
Ølandshvede med tomat og hummus  
Sesambagte søde kartofler med tahin vinaigrette  
Vesterhavsost og brie med valnød figenkompot  
Kartoffelmuffins  
Bagte gulerødder med fetacreme  
Røræg med purløg  
Blomkålsfrikadeller med rød pesto  
Små fyldte croissanter med chokolade og bær  
Kanelsnegle  
Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød og smør  
Hertil serveres kaffe, te, og isvand ad libitum  
\*Tilkøb af Mimosa 45,- per person

## Freundes Palæ frokost

Confiterede rejer tilberedt i hvidløg og persille  
Hønsesalat med bacon  
Roastbeef med hjemmelavet remoulade og sprøde friterede løg  
Porretærte med rygeostcreme  
Stegt kyllingebryst med spicy agurkesalat  
Avocadosalat  
Vesterhavsost med rugbrødsknækbrød  
Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød og smør  
Hertil serveres kaffe, te og isvand ad libitum  
\* Tilkøb Fiskefilet 45,- per person

## Freundes Receptionsmenu

Vælg 6 elementer:

Det salte:

Slider med varmrøget laks og dildcreme  
Ristet valnøddebrød med hønsesalat og karse  
Ristet ølandshvedebrød med laksemousse og dild  
Ristet ølandshvedebrød med avocadocreme og cherry tomat  
Urtemarineret tigerreje på spyd  
Ostetærte med Vesterhavsost, serveret med solbærkompot  
Kyllingepyd med sesam  
Foccacia med rød pesto  
Spyd med oliven og Vesterhavsost  
Årstidens salat i glas

Det søde:

Sarah Bernhardt kage  
Freundes nøddebund med hindbærskum  
Panna cotta  
Appelsin-mandelkage

Hertil serveres 1 glas Cava

# Forår og den tidlige sommer

*Marts - April - Maj - Juni*

Vælg 1 forret, 1 slags kød, 1 slags tilbehør, 1 slags dressing, 2 salater og 1 dessert

## **Forretter:**

Varmrøget laks - bælgærter - spinatcreme - rugbrødschips  
Citron rippet laks - Freundes über grønne salat  
Grillede asparges - Vesterhavssost - citron - røgede mandler  
Hvide asparges – friske urter – stenbiderrogn – sprød ølandshvede  
*Ved alle forretter serveres der brød og pisket smør*

## **Hovedretter:**

Langtidsstegt kalveculotte med timian  
Citronbagt kylling  
Laks bagt med purløg og lime (+39,-)  
Confiteret svinebryst  
Blomkålsfrikadeller

## **Tilbehør:**

Ovnstegte kartofler vendt med persille  
Flødekartofler  
Kartoffelsalat med løvstikkepesto, spidskål og asparges  
Stegt perlebyg med sæsonens grønt og urter

## **Dressinger:**

Rødvinsauce (+29,-)  
Svampe à la Creme  
Béarnaise mayo  
Pesto  
Hummus

## **Salater:**

Grøn salat - agurk - ærter - asparges – spinatcreme  
Feldsalat - gulerødder - radiser - mormordressing – rugbrødscrumble  
Spinat - quinoa - gulerødder - feta – cashewnødder  
Freundes Avocadosalat

## **Desserter:**

Panna cotta med stikkelsbærkompot og knas  
Rabarbertrifli - hvid chokolade ganache – havregrynscrumble  
Gateau Marcel  
Tiramisu  
Karamel Cheesecake  
Brownie med Kastbergs vaniljeis

# Sensommer og efterår

*Juli - August - September - Oktober*

Vælg 1 forret, 1 slags kød, 1 slags tilbehør, 1 slags dressing, 2 salater og 1 dessert

## **Forretter:**

Varmrøget laks - grillet squash - spinatcreme - sprød ølandshvede  
Citron rimmert Laks - Freundes über grønne salat  
Vitello Tonnato - rucola - friterede kapers  
Bruschetta - bønnemos - grillet grønt - marinerede urter  
*Ved alle forretter serveres der brød og pisket smør*

## **Hovedretter:**

Langtidsstegt kalveculotte med timian  
Citronbagt kylling  
Laks bagt med citronskal og timian (+39,-)  
Barderet svinemørbrad med urter  
Blomkålsfrikadeller

## **Tilbehør:**

Ovnstegte kartofler med timian  
Flødekartofler  
Pastasalat med bagt peberfrugt, tomat og feta  
Bagt sommergrønt fra Løvebakkehus

## **Dressinger:**

Rødvinsauce (+29,-)  
Svampe à la Creme  
Béarnaise mayo  
Pesto  
Hummus

## **Salater:**

Salat - grillet grønt - syltede rødløg - grana padano  
Romaine - hindbærvinaigrette - feta - rugbrødscrumble  
Bønner - tomat - grillet squash  
Freundes Avocadosalat

## **Desserter:**

Gateau Marcel  
Pæretærte - mandelflager - cognac skum  
Bærsymfoni fra Løvebakkehus - hvid chokolade ganache - crumble  
Panna cotta med råsyltede ribs og knas  
Cheesecake med bær  
Brownie med Kastbergs vaniljeis

## Vinter

November - December - Januar - Februar

Vælg 1 forret, 1 slags kød, 1 slags tilbehør, 1 slags dressing, 2 salater og 1 dessert

### Forretter:

Varmrøget laks - fennikel - spinatcreme - ølandshvede  
Rimet torsk - blomkålspuré - friteret grønkål - hasselnød - æble  
Bede carpaccio - gedeost - gremolata  
Coppa - marineret kål - æble - skalotteløg - syre  
*Ved alle forretter serveres der brød og pisket smør*

### Hovedretter:

Langtidsstegt kalveculotte med timian  
Citron kylling  
Laks med porre og mandler (+39,-)  
Confiteret svinebryst  
Blomkålsfrikadeller

### Tilbehør:

Ovnstegte kartofler med hvidløg og rosmarin  
Pommes Anna  
Ovnbagte rodfrugter  
Pasta med svampe à la creme

### Dressinger:

Rødvinsauce (+29,-)  
Svampe à la Creme  
Béarnaise mayo  
Pesto  
Hummus

### Salater:

Grønkål - quinoa - græskar - æble - granatæble vinaigrette  
Saltbagt rødbede - balsamico - gedeost - persille  
Spidskål - syltede rødløg - æbler - røgede mandler  
Avocadosalat

### Dessert:

Mazarin - æble - kanel - creme fraiche  
Rødvinspocherede pærer - brownie crumble - hvid chokolade ganache  
Gateau Marcel  
Panna Cotta med brombærkompot og knas  
Cheesecake med appelsin  
Brownie med Kastbergs vaniljeis

## Mindesamvær

Vælg 3 slags snitter eller 2 slags smørrebrød

### Snitter:

Hønsesalat med bacon  
Laksemousse og syltede rødløg  
Roastbeef med alt dertil  
Skinkesalat med purløg  
Frikadelle med syltet agurk  
Skinke & ost  
Æg, mayo og rejer  
Avocado, hummus og tomat  
Blomkålsfrikadelle med rød pesto  
Tomat og friskost

### Smørrebrød:

Roastbeef med alt dertil  
Hønsesalat med bacon  
Laksemousse og syltede rødløg  
Skinkesalat med purløg  
Hummus & avocado & tomat  
Kartoffel og hummus

### Hertil serveres:

Freundes hjemmelavede kringle

Vælg imellem 2 slags:

Æble-kanel kringle  
Rabarberkringle  
Gammeldags kringle med remonce

Kaffe, te og isvand ad libitum

Tilkøb kransekage 45,- pr. person



## Vine fra Vinotto

### Bobler

**Cava Demi-sec** 215,-  
Denne cava er det oplagte valg til aperitif – velkomstdrink til alle anledninger samt til søde desserter og brunch.

**Chanzy Crémant Brut** 395,-  
En sprød og elegant crémant med en høj koncentration af blide bobler, som giver en friskhed ud over det sædvanlige. En fin kombination af modne frugter og frisk behagelig syre.

### Hvidvine

**Copperfield Chardonnay** (Sydafrika) 140,-  
En halvtør Chardonnay med god syre og et strejf af fadlagring.

**Passo Sardo, Vermentino** (Sardinien, Italien) 180,-  
Stor floral duft med en snert af æbler og akaciehonning. Tør med elegant friskhed og en saftig, ren oplevelse i munden.

**Brennfleck Riesling, Trocken** (Tyskland) 275,-  
En mineralsk hvidvin med let citrus i duften og en liflig let cremet smag af paradisæbler. En trocken vin med en snert af frugtsødme.

### Rosévine

**Chateau Bergerac, Gramboy Rosé** (Frankrig) 215,-  
En let rosévin med duft af jordbær og eksotiske frugter og smagsnoter, som byder på en snert af solbær og kirsebær. En skøn rosévin med en afbalanceret syre – en vin til både aperitif og mad.

**Brennfleck, Spätburgunder Rosé** (Tyskland) 300,-  
En fin og ren duft af jordbær og lidt rabarber præger denne fremragende rosévin. Smagen er let og elegant og har fine noter af frisk frugt – dejlig syrerig vin, der er perfekt til både mad og aperitif.

## Rødvine

- Le Vinotier, Petit Grenache** (Rhône, Frankrig) **170,-**  
En skøn kraftfuld vin med duft af mørke bær, og da vinen ikke er fadlagret, træder frugten og bærrerne tydeligt frem i smagen.
- Passo Sardo, Grenache** (Sardinien, Italien) **180,-**  
En dejlig frugtig vin - duft af kirsebær, blommer, brombær og middelhavskrydderier. Fyldig i smagen - moderate bløde tanniner og en god syre.
- Colonat Morgon** (Beaujolais, Frankrig) **315,-**  
Frugtig og fyldig vin med noter af kirsebær og andre mørke bær. Druerne er håndplukkede og håndsorteret. Let fadlagret.
- Brunelli Ripasso** (Italien) **295,-**  
En intens vin - en rig og gennemtrængende duft, med strejf af mørke ribs, brombær og friske sveskeblommer, samt en let vaniljeduft. Smagen er dyb, blød, koncentreret og kraftig.

## Dessertvine

- Dalva Tawny** **270,-**  
Sødmefuld og elegant fadlagret portvin med nøddeagtige aromaer.
- Dalva LBV** **395,-**  
Dalvas LBV er kraftfuld, elegant med masser af sødme og fedme. Masser af brombær, solbær og kirsebær, chokolade, figner, krydderier og en dejlig syre.

## Arensbak Alkoholrit alternativ (med vinøse smage)

- White** **340,-**  
Den blomstrede smag stammer fra brugen af Oolong te. Den har en frugtagtig aroma med noter af melon, kvæde, citron, timian og et strejf af vanilje.
- Red** **340,-**  
Smagen af skoven stammer fra svampe, enebær, egetræ og solbær med noter af skovfrugter.
- Rosé (let mousserende)** **370,-**  
Saftigheden og den blomstrede karakter stammer fra brugen af grøn te. Den har aromaer af skovfrugter og en duft af pink peber, hibiscus og rose.
- Effervescent (mousserende)** **370,-**  
Effervescentens aromaer stammer fra stikkelsbær, fersken og citrongræs. Den har en forfriskende saftighed, afbalanceret med eg, der giver en tør mundfornemmelse og en lang eftersmag med urtede duft-noter.



## Vand og øl

Økologisk drik eller sodavand fra Adelhart (25cl)	35,-
Div. Sodavand (25 cl)	35,-
Coca Cola / Coca Cola Zero (25 cl)	35,-
San Pellegrino (25 cl)	30,-
Aqua Panna (25 cl)	30,-
Thy Pilsner Øl (33 cl)	40,-
Thy Classic (33 cl)	40,-
Alkoholfri øl (33 cl)	40,-

## Cocktails

Gin Tonic

Gin Hass

Bramble

Dark N' Stormy

Mojito

Whiskey Sour

Espresso Martini

85,-

Champagne Fuzz

110,-

## Alkoholfri

Virgin Gin Hass

Virgin Bramble

Virgin Dark N' Stormy

Virgin Mojito

85,-