

MENUKORT 2026



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

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

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 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
Kannelsnegle
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 tahinvinaigrette
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
Kannelsnegle
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 - rugbrødships
Citron rimmet 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 rimmet 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,-) Bardenet
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 bærrene tydeligt frem i smagen.

Passo Sardo, Grenache (Sardinien, Italien)

180,-

En dejlig frugtig vin - duft af kirsebær, blomster, 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.



mail@freundecatering.dk

tlf. 61690278

www.freundecatering.dk

Vand og øl

Økologisk drik eller sodavand fra Adelhart (25cl)	35,-
Div. Sodavand (25 cl)	35,-
San Pellegrino (25 cl)	30,-
Aqua Panna (25 cl)	30,-
Diverse Øl (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,-