

2012

Hotel Tofterup har hermed fornøjelsen af at kunne præsentere den nye festmappe 2012, som sætter fokus på sæsonerne og giver god inspiration.

Det er vore intentioner, at gøre deres fest til en behagelig og minderig oplevelse. Da der ingen mulighed er for at gøre en fest om, tilbereder vi maden af de bedste råvarer med den største respekt, og serveret i hyggelige omgivelser.

Citat;

”Vi elsker at lave mad, det kan man smage.”

Bjarne Bjerrum.

”Vi er stedet der forener traditioner og fornyelser.”

Lis Bjerrum.

Tag os med på råd allerede i planlægningsfasen, så vi i fællesskab kan planlægge ned til mindste detalje. Vi skræddersyr gerne, så det bliver nøjagtig som I drømmer om. Der findes uanede muligheder og kombinationer, og vi hjælper gerne. Også med alt hvad der ikke måtte stå i mappen. Verden er fuld af muligheder, råvarer, kombinationer, farver, smagsindtryk og variationer.

Som værtspar er det som regel en stor beslutning at afholde fest, uanset anledning. Der er krav og forventninger, og vi tør godt love at vi gør vores ypperste for at imødekomme og indfri disse.

Så I kan læne Jer tilbage og nyde festen sammen med Jeres gæster.

Ring og aftal en tid på 75 33 70 24

Vi giver en kop kaffe og god tid til en snak om hvad Hotel Tofterup kan gøre for jer.



Champagnebrunch

til fast pris

Dagen startes med at vi har skænket et glas lækkert champagne

Brunch Buffet:

Urtemarineret røget laks med creme fraiche

Store Rejer bagt med urter og hvidløg

Lækker Minestrone suppe

3 slags tapas pølser med lækkert tilbehør

Scrambled egg, brunch pølser, sprødstegt bacon samt små frikadeller

Hash brown potatoes

Ostebrædt med udenlandske og danske specialoste samt vindruer

Frisk frugtsalat

Græsk yoghurt med müsli og ahornsirup

Pandekager med chokoladesauce

Blandet brød og smør

Alt dette krydres med Ta' selv Bar med hvidvin og rødvin, øl, blandet vand og isvand under hele arrangementets varighed.

Pris pr. couvert

Kr. 250,-

Prisen er beregnet på et arrangements varighed på max. 4 timer



Sæson forår

marts – april – maj

Forretter:

Frisk dampede asparges på koldpresset rapskimolie med hånddryssede rejer.

Stenbiderrogn helt klassisk, med toast, mayonnaise, citron og hakket rødløg.

Ristet rødtunge på mille feuille af rodfrugt, røget sauce.

Citrusmarineret laks med plukkede salater, råmarinerede grønsager og dilldressing.

Hovedretter:

Grydestegt kalvesteg med forårsgrønsager, selleriflan, rosmarinsky og pommes risolles.

Svinefilet stegt med salvie serveret med forårsterrin, smørdampede ærter samt god sky.

Unghanebryst fyldt med spinat og ricotta, forårsurter i sprød kartoffelkurv.

Kalvemørbrad med kålsaute, frikasse af forårsgrønt, kalvesky og kartoffeltimbale.

Desserter:

Cremeret flødeis rørt med hyldeblomst og pistacienød

Rabarberkage, rabarbermousse og rabarberis

Islagkage med bagt marcipanbund og frisk frugt

I sæsonen kan du frit sammensætte din 3 retters menu som du vil.

Kr. 235,-



Sæson sommer

juni – juli – august

Forretter:

Reje variation på 3 måder, pestomarineret, indbagt og køkkenets overraskelse.

Røget svinemørbrad med sommersalat, grissini og pesto.

Varmrøget makrel filet på purløgscreme.

Bagt ørredfilet på sellericreme, toppet med karse og balsamico glace.

Hovedretter:

Mediumstegt kalvefilet med spinatcreme, persillestegt grøntsager og nye kartofler.

Ovnbagt laks med safransauce, dildkartofler og broccolitimbale.

Højrebsfilet med sommerens grøntsager, cognac sky samt nye kartofler.

Pocheret perlehønebryst med let syrlig estragonsauce og minigulerødder.

Desserter:

Friske jordbær med cremet vaniljeis og mynte.

Orange-chokolade ganasch og hvid chokolademousse med mango pure på sommerens frugt.

Mandel mazarin drysset med friske jordbær og rørt is.

Sommerens bær bagt med revet marcipan, råcreme á part.

I sæsonen kan du frit sammensætte din 3 retters menu som du vil.

Kr. 235,-



Sæson efterår

september – oktober – november

Forretter:

Ristet hellefisk på spinat med hummercreme.

Indbagt lyssej på safrancreme, urter og krebschaler.

Røget andebryst med små salater og bærkompot.

Græskar suppe med kammusling og ingefær.

Hovedretter:

Stegt dyresteg med ristede kastanjer og bønner, vildtsky og smørristede kartofler.

Svinemørbrad og duebryst stegt med nødder, ristede vindruer og svampe.

Enebærstegt oksefilet med kraftig sky og skovens svampe.

Langtidstegt kalve lår med blommer og rosenkål samt nøddestegte kartofler.

Desserter:

Glaseret figen på rødvinssirup med honning parfait.

Oste tallerken med det bedste fra Jernved mejeri, syltede nødder, appelsinragout.

Hvid og mørk chokolade ganach anrettet på sprøde bunde serveret med mangosorbet.

Variation af pærer som kage, sorbet og syltet.

I sæsonen kan du frit sammensætte din 3 retters menu som du vil.

Kr. 235,-



Sæson vinter

december – januar – februar

Forretter:

Torsk bagt med persille og peberrod på rødbede sauté.

Cremesuppe af blåmuslinger med vinterurter, persilleolie og sprød frit.

Dybstegt vinter fisk på rosenkål salat med varm dild smør.

Røget dyrekølle med æblesalat og rysteribs.

Hovedretter:

Stegt andebryst på svampesaute med rosenpeber og grov sennepscreme.

Langtidsstegt skinkesteg med nelliker hertil flødebagte kartofler med valnødder.

Gammel daws oksesteg med bagte stegte rodfrugter, pommes røsti og kraftig sky.

Desserter:

Varme pandekager med vaniljeis og appelsin karamel.

Chokolade symfoni med kage, is og mousse.

Mazarinkage med papayasirup og rørt is.

Letbitter chokoladekage med appelsingle, mandarinsorbet og sukkersyltede kumquats.

I sæsonen kan du frit sammensætte din 3 retters menu som du vil.

Kr. 235,-



God gammel daws

Forretter:

Klar suppe med boller og urter samt ris og hjemmebagt brød. **Kr. 45,-**

Stor sprød tartelet med høns i asparges stuvning. **Kr. 45,-**

Dampet torskefilet med rejer, asparges og ærter pyntet med caviar og citron serveret med thousand island dressing. **Kr. 55,-**

Baconbagt hellefisk serveret med urtecreme sauce. **Kr. 60,-**

Hovedretter:

Sprødstegt svinekam serveret med rødkål, svesker, sukkerbrunede kartofler, hvide kartofler samt skysauce. **Kr. 95,-**

Kalve steg stegt som vildt serveret med grøntsager, waldorfsalat surt og sødt, hvide kartofler samt flødesauce. **Kr. 105,-**

Okse- og hønsekød, serveret med 2 slags friske grøntsager, hvide kartofler, hjemmesyltet surt og sødt samt peberrods sauce. **Kr. 90,-**

Helstegt oksemørbrad med bacon bønner, bearnaise sauce samt råstegte kartofler. **Kr. 155,-**

Desserter:

Hjemmelavet nougat islagkage serveret med frisk frugtsalat. **Kr. 45,-**

Vaffelbar med friskbagte vafler hertil 2 slags hjemmelavet is. **Kr. 60,-**

Flødebudding med hjemmelavet is og kirsebærsauce. **Kr. 50,-**

Rubinstein kage, lækker makronbund med romfromage og små chokoladedyppede vandbakkelser. **Kr. 60,-**



Natmad

Crossianter som fyld selv, med reje og skinke salat.	Kr. 50,-
Biksemad med bearnaisesauce, rødbeder samt rugbrød.	Kr. 55,-
Pølsebord med forskellige slags gode slagterpølser, ost, blandet brød og diverse garniturer.	Kr. 50,-
Chili con carne med blandet salat og hjemmebagt brød.	Kr. 50,-
Ungarsk gullashsuppe serveret med ostedressing og saltdryssede flúte	Kr. 45,-
Fransk løgsuppe serveret med friskbagte ostebrød	Kr. 45,-
Lav din egen favorit Hot Dog	Kr. 45,-
Hjemmebagte krydderboller serveret med forskellige slags pålæg, friskbagt hjemmelavet leverpostej samt ost	Kr. 55,-
Aspargessuppe med kødboller og asparges samt hjemmebagt brød	Kr. 45,-
Flæskeæggekage serveret med hjemmesyltede rødbeder og rugbrød	Kr. 55,-



Helaftens arrangement

til fast pris

Buffet:

Urtemarineret røget laks med creme fraiche

Røget landskinke med melonkompot

Råmarineret oksefilet med frisk basilikum og høvlet parmesan

Ungarsk gullaschsuppe med ostedressing

Originale amerikanske spareribs

Hvidløgstegt kyllingelår

Græske frikadeller

Flødebagte kartofler

Stor salatbar med dressing

Hjemmebagt brød og smør

Kaffe/Te ledsaget af lidt Hjemmelavet sødt

Natmad:

Lav din egen favorit Hot Dog

Alt dette krydres med Ta' selv Bar med Bulk hvidvin og rødvin serveret i karafler, dejlig kold fadøl, blandet vand og isvand under hele arrangementets varighed.

Pris pr. couvert

Kr. 400,-

Prisen er beregnet på et arrangements varighed på max. 7 timer



Buffet 1

Buffet:

Tunmousse med limecreme.

Kold røget laks med røræg og asparges.

Grønskinkesalat med ristede chorizo.

Grønsagstærter.

Rosastegt kalvetykstegsfilet med svampecreme.

Stegt svinemørbrad med pesto.

Kylling stegt i citron, hvidløg og tomat.

Pastasalat.

2 blandede grønne salater fra køkkenet.

Bondebrie med hjemmebagt knækbrød.

Citrontærte med vaniljecreme.

Chokolademousse.

Pris pr. couvert:

Kr. 240,-



Buffet 2

Buffet:

Citrusmarineret laks med kaviarcreme og dild.

Sydfransk fiskesuppe.

Indbagte rejer og blæksprutter med mynteris og sur/sød sauce.

Salat med grillet artiskok, oliven og soltørret tomat.

Medium stegt oksefilet med ristede svampe og skysauce.

Baconstegt svinefilet.

Spinatflan.

Kartoffelsouffle med friske krydderurter.

Ristede grønsager stegt i balsamico.

Æbletærte med chantillycreme.

Panna cotta med bærsirup.

Pris pr. couvert:

Kr. 275,-



Buffet 3

Buffet:

Mousse af røget hellefisk rørt med lakserogn i små glas.

Grillet sværdfisk på tomat kompot med persille.

Rødspættefilet-laks og spinatfiskesoufflé bagt i lag på purløgscreme.

Rosastegt kalvemørbrad med sky.

Lammekrone med tzatziki.

Ovnbagt laks med sæsonens friske krydderurter.

Salat af perlebyg-linser og kornsorter.

Rucola salat med æble, ristede pinjekerner vendt i vinaigrette.

Tortellini med reven cheddar og pesto.

2 slags kartofler

Udvalg af lokale oste heri med syltede nødder og appelsinragout.

Kraftig belgisk chokoladekage toppet med cremet ganach.

Pris pr. couvert:

Kr. 300,-



Drikkevarer

Velkomstdrik:

Alkoholfri.	Kr. 17,-
Kirr Royal.	Kr. 22,-
Champagne cocktail, Cognac, champagne og kandis.	Kr. 38,-
Fersken Champagne.	Kr. 22,-

Bulkvin:

Hvidvin og rødvin serveret i vin tønder pris pr. 0,7 kg.	Kr. 130,-
--	-----------

Hvidvin:

Vi anbefaler: Santa Rosita Chardonnay en frisk duft af fersken og lime kombineret med en frugtlig halvtør smag. **Kr. 148,-**

Piesporter Michelsberg, God meget sød **Kr. 158,-**

La Playa Viognier smagen er nærmest fed frisk! med kraftig karakter og masser af frugtnuancer. Skøn vin til lidt tungere retter og lyst kød. **Kr. 180,-**

Rødvin:

Vi anbefaler: Santa Rosita Carmenere kompakt næsten marmelade agtig fyldig udgave, en rødvin med masser af behagelige overraskelser. **Kr. 148,-**

La Playa, Cabernet Sauvignon, Block Selection Dybrød farve, i bouqueten findes vanilje, muskat nød, te, blomme og hindbær. Smagen er blød, indsmigrende solbær, chokolade og brombær og med flot udblødte taniner **Kr. 198,-**

Côtes de Rhône Rouge, Belleruche, M. Chapoutier Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag. **Kr. 198,-**

Amarone della Valpolicella Tommasi Amaronen regnes for en af de bedre Amaroner. Tørringen af druerne til rosiner gør, at der kun bliver 25-30 liter Amarone vin ud af 100 kg. druer. Smagen er tør, kraftig, blød med en let behagelig bitter eftersmag som gør at den passer fortrinligt til rødt kød. **Kr. 399,-**



Drikkevarer

Dessertvine:

Ch. Lasfons, Muscat de Rivesaltes	Kr. 158,-
La Playa Late Harvest, Sauvignon Blanc	Kr. 168,-
Moscato d'Asti, Bersano, Piemonte	Kr. 188,-
Warre's Otima 10 år Tawny	Kr. 275,-

Hancock Fadøl Fra det lille bryggeri i Skive:

Høker Bajer. Alc. 5,0 %. 100% Saaz humle.

Dette er vor traditionelle pilsnerøl. Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper, og Saaz humlen giver en blød og afrundet smag.

Hancock Black Lager. Alc. 5,0 %. 100% Saaz humle.

Hancock Black Lager er som vore andre mørke øl brygget med lagermalt. Dette giver i modsætning til pilsnermalt en mørkere farve, samt en mere fyldig øl.

Pris pr. kg. **Kr. 66,-**

Alm. Øl	Kr. 22,-
Vand	Kr. 22,-
Isvand	Kr. 22,-

Kaffe:

Kaffe/te med hjemmelavet sødt	Kr. 20,-
Kaffe/te med hjemmebagt kransekage	Kr. 25,-

Til Kaffen:

Cognac/likør	Kr. 30,-
--------------	-----------------



Kaffebord

Kaffebord med hjemmebagte boller, lagkage samt småkager **Kr. 70,-**

Kaffebord med hjemmebagt kringle, lagkage samt småkager **Kr. 70,-**

Kaffebord med hjemmebagt kringle, boller, lagkage
samt småkager **Kr. 80,-**

Kaffebord med hjemmebagte grovboller, pålægsfad med ost, æblekage
samt småkager **Kr. 75,-**

