

Brunch

(Serveres mellem kl. 10:00-14:00)

Scambled æg
Cocktail pølser
Leverpostej m/bacon og ristede champignons
Amerikanske pandekager m/sirup ELLER mini winerbrød
Spegepølser
Hamburgerryg
Rullepølser
2 slags marmelader
Rundstykker, franskbrød, rugbrød, smør
Ostefad med kiks ELLER frugtfad
Juice, kaffe, the, mælk og isvand

KR. 199, –

Charcuteri bord

(Serveres mellem kl. 10:00-17:00)

Rullepølser m/sky & løg
Roastbeef m/pickles, ristet løg & peberrod
Spegepølser m/remoulade, tomater
Hamburgerryg m/italiensk salat
Leverpostej m/bacon og ristede champignons
Frikadeller m/rødkål og syltet agurk
Fiskefileter m/remoulade & citron
Ostefad m/kiks, druer og syltede nødder
Rugbrød, franskbrød, smør

KR. 199, –

Buffet 1

(Klassisk frokost buffet. Serveres mellem kl. 12:00-18:00)

Marinerede sild m/karry salat ELLER Stegte sild m/syltet rødløg
Fiskefileter med remoulade & citron
Tarteletter med høns i asparges ELLER Hønsesalat m/ananas & bacon
Mørbrad i champignons a la creme
Frikadeller med rødkål & syltet agurk
Hjemmelavet kartoffelsalat
Sæsons blandt salat med dressing
Rugbrød, flutes, smør
Ostefad med kiks, druer og syltede nødder
Frugtfad ELLER Sæsonstærte med cremefraiche og flødeskum

KR. 239, –

Buffet 2

Laksefad med koldrøget laks, rejer og dild dressing
Fiskefileter med remoulade & citron
Tarteletter m/høns i asparges
Glaseret skinke ELLER Ribben/flæskesteg m/rødkål og sauce
Svinemørbrad roulader med serrano skinke
Frikadeller med rødkål og syltet agurk
Helstegt kylling med citron, hvidløg og timian
Flødekartofler
Flutes
Hvide kartofler ELLER ristede kartofler
Ostefad med kiks, druer og syltede nødder
Frugtfad ELLER Sæsonstærte med cremefraiche og flødeskum

KR. 259, –

Buffet 3

Varmrøget laks m/rejer og krydderurtdressing
Hvidvinsdampede hvidfisk m/urter
Fad med lufttørret skinke, asparges, rucola, rødløg og olivenolie
Ovnstegte farserede kyllingebryster
Marineret svinekam ELLER Ribben/flæskesteg m/rødkål og sauce
Oksefilet m/rødvinsauce ELLER kalvefilet m/krydderurtesauce
Smørristede kartofler m/fintsnittet krydderurter
Hvide kartofler
Ovnbagte rodfrugter
Sæsons blandt salat med dressing
Stenovnsbagte flutes
Ostefad m/kiks, druer og syltede nødder ELLER frugtfad
Chokoladecake m/Vebbestrup flødeis ELLER Islagkager m/frisk frugt

KR. 279, –

Buffet 4

Fiskefad m/koldrøget laks, rejer, tun mousse, æg & dild dressing
Stegte tigerrejer med hvidløg og grøn pesto
Tomatsalat med mozzarella og basilikum
Oksefilet ELLER Kalvefilet m/bordelaise sauce
Svinemørbrad roulade ELLER lammeculotte
Glaseret kalkunbryst
Flødekartofler ELLER kartoffelroulader
Ristede kartofler
Ovnbagte rodfrugter
Sæsons blandt salat med dressing
Stenovnsbagte flutes
Ostefad m/kiks, druer og syltede nødder ELLER frugtfad
Mazarintærte med rørt is ELLER Chokoladecake m/bær kompot og is

KR. 299, –

Reception/tapas buffet

Mini krustader med røget laksecrème
Rejecocktail ELLER rejesalat m/lime dressing
Varmrøget laksemousse og fintsnittet salat på mini toastbrød
Mini kyllingespyd: vælg mellem soja, peanut eller neutral marinade
Små trekantede sandwich med skinke og ost med sennepsmayonnaise
Små krydrede kødboller med syltede rødløg
Røget andebryst med tranebærkompot og salat
Panko panerede torskestykker med wasabi mayonnaise
Kylling "pops" med sød chili dressing
Thai krydret kokossuppe med kylling ELLER let gullaschsuppe
Cherry tomater med mozzarella ost, basilikum og olivenolie
Brushchetta med tomatsalsa, rucola og pesto marineret hytteost
Mini trifli af sæsonfrugt ELLER mini kager
Flutes

KR. 329, –

3 Retters menu

Velkomstdrink: Kir Royal

KR. 429, –

KR. 569, –
m/vin, øl & vand

Forret: vælg mellem

- Fisketallerken med røgetlaks & dressing, stegte tigerrejer, panko torsk med mayo og hvidvinsdampede hvidfisk m/urter
- Hvidfisk roulade m/urter og kernemælk & dild dressing
- Skinketallerken med lomo, serrano, oliven, rucola og tilbehør

Hovedret: vælg mellem

- Helstegt okse ELLER kalvefilet med sauce bordelaise
- Svinekam stegt som vildt, waldorfsalat og tilbehør
- Gammeldags oksesteg med brunsauce, waldorfsalat, tilbehør
- Swinehaxe – Stegt svineskank m/rodfrugter, sauce og surt

Dessert: Vælg mellem

- Hjemmelavet islagkage med bærkompot
- Dessert tallerken: chokoladecake, is, frisk frugt og frugtpure
- Pandekager med vaniljeis og chokolade sauce

Drikkevarer

Husets hvidvin, 1/1 fl.	184,00
Husets rødvin, 1/1 fl.	184,00
Øl	32,00
Sodavand	24,00
Velkomstdrinks – fra	35,00
Cognac/likør	39,00
Kaffe/te	29,00
Kaffe/te og småkager	55,00

General information

Har De specielle ønsker, kan De selv sammensætte en festmiddag ud fra vort menukort, eller få en snak med køkkenchefen.

Til et selskabsarrangement i huset er der afsat 7 timer. Efter 7 timer opkræves der et gebyr pr. påbegyndt time. Ved fest til fast pris betales også for drikkevarer. Minimum 20 fuld-betalende kuverter for arrangementer i huset.

Børn under 2 år gratis, 2-12 år ½ pris.

Næste alle menu kan købes og bestilles til ud af huset. Maden er færdiglavet ved leveringen så De kun skal anrette den. Al emballage til mad ud af huset skal returneres til Shell Motel i rengjort stand. Motellet forbeholder sig ret til at opkræve godtgørelse ved manglende rengøring/tilbagelevering. Minimum 15 personer, ved mad ud af huset.

Selskaber

Shell Motel & Cafeteria

Støvring