

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



PRISLISTE 1/5 2015

Supper:

<i>Klar suppe med boller</i>	38,-
<i>Aspargessuppe</i>	40,-
<i>Champignonsuppe</i>	42,-
<i>Creme Saint Germain (ærtepurésuppe med purløg)</i>	42,-
<i>Legeret fiskesuppe</i>	64,-

Forretter:

<i>2 Tarteletter med høns i asparges</i>	42,-
<i>2 Tarteletter med rejer i asparges</i>	44,-
<i>Stjernesnud</i>	60,-
<i>Dampet og stegt fiskefilet med varm rejesauce</i>	64,-
<i>Laks Belle Vue (hel lakseside med rejer og kaviar)</i>	68,-
<i>Fersk røget laks med flødestuved spinat</i>	72,-
<i>Hønsesalat med bacon og flutes</i>	49,-
<i>Rejecocktail</i>	54,-
<i>Pandekage Michelle</i>	56,-
<i>Gravad Laks på surbrød</i>	52,-
<i>Skaldyrscocktail</i>	66,-
<i>Parmakinke med flødestuved spinat</i>	62,-
<i>Røget kalkunbryst med flødestuved spinat</i>	62,-
<i>Urtefarseret laks i buttede</i>	60,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Stegeretter:

<i>Høns og oksekød i peberrod</i>	<i>96,-</i>
<i>Oksekød i peberrod</i>	<i>98,-</i>
<i>Svinekam med rødkål</i>	<i>98,-</i>
<i>Svinekam med gemyse</i>	<i>102,-</i>
<i>Svinekam Orientale</i>	<i>106,-</i>
<i>Svinekam stegt som vildt.....</i>	<i>106,-</i>
<i>Sprængt svinekam med gemyser</i>	<i>108,-</i>
<i>Wienerschnitzel.....</i>	<i>108,-</i>
<i>Sognegryde.....</i>	<i>108,-</i>
<i>Hamburgerryg med gemyse.....</i>	<i>98,-</i>
<i>Andesteg med rødkål</i>	<i>114,-</i>
<i>Sprængt and med gemyse</i>	<i>114,-</i>
<i>Farseret kalkunbryst.....</i>	<i>116,-</i>
<i>Sprængt kalkun med gemyse.....</i>	<i>116,-</i>
<i>Kalveryg stegt som vildt</i>	<i>124,-</i>
<i>Kalveryg med gemyse.....</i>	<i>124,-</i>
<i>Kalvestege</i>	<i>116,-</i>
<i>Helstegt oksehøjreb.....</i>	<i>148,-</i>
<i>Oksefilet Bearnaise</i>	<i>154,-</i>
<i>Indbagt oksemørbrad Wellington.....</i>	<i>164,-</i>
<i>Dyreryg</i>	<i>180,-</i>
<i>Helstegt lammekølle Provencale</i>	<i>118,-</i>
<i>Oksesteg med gemyse.....</i>	<i>116,-</i>

Vi laver selvfølgelig lige det tilbehør til stegene som du ønsker.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Desserter:

Div. Fromager.....	52,-
Fløderand med frugter	52,-
Fløderand med is og frugter.....	56,-
Fløderand med karamelsauce	56,-
Isrand med frugter.....	58,-
½ Ananas med frisk frugtsalat og blød is.....	68,-
Pære Belle Helene (Isrand m/ pærer og chokoladesauce) .	58,-
Rubinsteinerfromage	58,-
Chokoladekurv med is og frugter.....	52,-
Fersken Melba (Isrand m/ fersken og hindbærpure)	58,-
Nøddekurv med frugtpure og is.....	60,-
Festis(bryllups-vugger).....	66,-
Isrand Isabella på nødebund og jorbær	68,-
Kejserinderis	68,-

Natmad:

Frikadeller med kartoffelsalat.....	44,-
Varme kryddere med pålæg, ost og kaffe/the	48,-
Pølsebord med kaffe og the	60,-
Suppe med boller	38,-
Aspargessuppe	42,-
Grovboller med pålægsplanker	54,-
Forløren skildpadde med æg	80,-
Æggekage med bacon og grovbrød	48,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Kaffe:

Kaffe med småkager	32,-
Kaffe eller the	22,-
Kaffe med hjemmebagt kransekagekonfekt	42,-
Kaffe, the og 3 snitter	66,-
Kaffe, the og 2/2 boller med pålæg	52,-
Kaffebord	88,-
(1/2 bolle - kringle - lagkage - småkage - kaffe / the)	

Drikkevarer:

Velkomstdrink	28,-
Husets hvid- og rødvin 75 cl	148,-
Dessertvin	26,-
Cognac og likør	32,-
Øl	25,-
Vand	25,-
Div Spiritus	26,-
Bitter og snaps	24,-

Proppenge:

Proppenge ved eget vin. pr couvert	68,-
--	------

Smørrebrød:

Uspecificeret smørrebrød	22,-/27,-
Luxus smørrebrød	32,-
Snitter eller håndmad	16,-
Sandwich	15,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



SPECIALITETER.

Forretter:

<i>Lakseroulade med marineret rejesalat</i>	<i>64,-</i>
<i>Sæsonnens fisketallerken.....</i>	<i>74,-</i>
<i>Urtefarseret laks i buttedejer.</i>	<i>60,-</i>
<i>Røget laks med spinattærte</i>	<i>76,-</i>
<i>Rødvinsdampet fisk på urtebund og purløgscreme.</i>	<i>74,-</i>
<i>Fiskesuppe legeret.....</i>	<i>64,-</i>

Stegeretter:

<i>Spansk svinekam.</i>	<i>112,-</i>
<i>Indbagt svinemørbrad</i>	<i>108,-</i>
<i>Flødestegt kalvefilet.</i>	<i>128,-</i>
<i>Flødestegt kalvesteg</i>	<i>118,-</i>
<i>Kalvemørbrad i dijonsauce.</i>	<i>168,-</i>
<i>Kalveculotte i rosmarinsauce.....</i>	<i>132,-</i>
<i>Oksefilet Provencale</i>	<i>148,-</i>
<i>Dyreryg Impala</i>	<i>180,-</i>
<i>Dyrekølle.</i>	<i>116,-</i>
<i>Glaseret skinke med salat, tærte og flødekartofler.....</i>	<i>92,-</i>
<i>Stegt marineret hanebryst i porercremesauce</i>	<i>92,-</i>
<i>(Tilbehør efter sæson og eget ønske samt frit kartoffelvalg)</i>	

Desserter:

<i>Desserttallerken</i>	<i>76,-</i>
<i>Nøddekurv med frugtcompot og vanilleparfait</i>	<i>60,-</i>
<i>Crepes Cuzettes.</i>	<i>66,-</i>
<i>Chokoladecake med anismarinerede brombær os is</i>	<i>66,-</i>
<i>Dessertbord med 6 slags desserter.</i>	<i>80,-</i>
<i>Fransk ostebord med frugttærter.</i>	<i>60,-</i>

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



H
E
L
L
A
F
T
E
N
S
A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T

Ønsker De en totalløsning på Deres fest,
kan vi tilbyde Dem følgende at vælge mellem:

Forretter:

Indbagt laks med dildsauce
Fisketallerken
Rejecocktail med flutes
Hønsesalat på ananasbund med sprød bacon
Postej med høns i asparges

Stegeretter:

Svinekam stegt som vildt eller med rødkål
Spansk svinekam
Krydderfarseret kalkunbryst
Oksesteg med gemyse
Kalvesteg enten som vildt eller efter ønske
Glaseret hamburgerryg
(Tilbehør efter sæson og eget ønske samt frit kartoffelvalg)

Desserter:

Fløderand med is og frugter
Pærer Belle Helene (Isrand med pærer og lun
chokoladesauce)
Nøddekurv med frugtpure og is
Festis (Bryllups-,Barnedåb eller lign.)

Derefter kaffe med medbragte småkager.

Inkl. i prisen er: Velkomstdrink, husets vine ad libitum under middagen,
dessertvin samt natmad efter ønske.

Hele festen for kun..... 458,- Kr.

Medbringer de selv hvidvin, rødvin og dessertvin er prisen 418,00 kr.

Børn under 12 år ½ pris og børn under 3 år gratis.

Prisen gælder for et 8 timers arrangement.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Tillæg til helaftensarrangement.

Ønsker De at forkæle Deres gæster lidt ekstra, kan vi tilbyde følgende:

Forretter:

<i>Ferskrøget laks med spinat</i>	8,- Kr.
<i>Rødvinsdampet fisk på urtebund og purløgscreme</i>	16,- Kr.
<i>Lakseroulade med marineret rejesalat og rørt rogn</i>	16,- Kr.

Stegeretter:

<i>Kalveryg</i>	10,- Kr.
<i>Kalveculotte i Rosmarinsauce</i>	12,- kr.
<i>Oksefilet eller højreb</i>	16,- Kr.
<i>Dyreryg</i>	22,- Kr.
<i>Okse eller kalvemørbrad</i>	22,- Kr.
<i>(Tilbehør efter sæson og eget ønske samt frit kartoffelvalg)</i>	

Desserter:

<i>Desserttallerken</i>	16,- Kr.
<i>½ Ananas med frisk frugtsalat og blød is</i>	16,- Kr.
<i>Dessertbord (6 slags desserter)</i>	22,- Kr.

Kaffe:

<i>Hjemmelavet kransekagekonfekt</i>	12,- Kr.
<i>Småkager</i>	6,- Kr.

Vine:

<i>Chilensk vinpakke</i>	16,- Kr.
<i>(Chardonnay, Las Condes Cabernet Sauvignon)</i>	
<i>Italiensk vinpakke</i>	20,- Kr.
<i>(Canaletto Pinot Grigio, Casellani Chianti Classico DOCG)</i>	
<i>Fransk vinpakke</i>	28,- Kr.
<i>(Riesling A. Seltz Alsace, Chateau Queyret-Pouillac Bordeaux)</i>	

Div:

<i>Fri øl, vin og vand under dansen</i>	58,- Kr
<i>Cognac og likør</i>	22,- Kr.
<i>Fri bar</i>	58,- Kr.
<i>(Whisky, Rom, Vodka, Pernod, Gin, Campari)</i>	

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



DINER TRANSPORTABLE

Vælg 3 retter:

Forretter:

Indbagt laks med dildsauce
Tarteletter med høns i asparges
Rejecocktail med flutes
Laksepaté med urtedressing og flutes
Klar Suppe med boller og flutes

Stegeretter:

Svinekam med rødkål
Svinekam stegt som vildt
Hamburgerryg med gemyse og champignonsauce
Indbagt svinemørbrad med flødekartofler og salat
Kalkunbryst efter ønske
Glaseret skinke med salat og flødekartofler.
*Kalve eller oksesteg ***

Desserter:

Fløderand med is og frugter
Isrand med syltede pærer og chokoladesauce.
*Valnøddetærte med frugt og blød is. ***
Islagkage

I alt for 3 retter kun 198,- Kr.

** plus tillæg på 8 Kr.

Få det leveret til døren for kun 50,-kr. i alt.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



KOLDE BORDE

Anretning 1:

Fiskefilet med remoulade
Æg og rejer
Tunfiskesalat med flutes
Varm leverpostej med champignons og bacon
Ribbenssteg og medister m/ rødkål
Brieoste med druer 115,-

Anretning 2:

Sild med karrysalat
Fiskefilet med remoulade
Røget laks med asparges
Mørbradbeuf med svampesauce
Tartelet med høns i asparges
Ostelagkage 138,-

Anretning 3:

1/1 Sild med persillekartofler og sauce remoulade
Gravad laks med dildressing
Roastbeef med grøn kartoffelsalat
Lun skinketerte med salat
Stegt marineret kyllingebryst i porresauce
Osteanretning med frugter 166,-

Brød og smør 10,-kr.

Du kan selv sammensætte en menu efter dit eget valg, vi giver gerne et pris overslag på dine ønsker.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



BUFFET

Forslag 1:

*Gravad laks, Rejesalat og Tunmousse.
Farseret ribbenssteg
Marineret kyllingebryst i porresauce
Salat og flødekartofler
Ostelagkage med frugter.
Pr couvert. 168,-kr (154,-kr)*

Forslag 2:

*Laks Belle Vue, Gravad laks
Ferskrøget laks samt indbagt laks
Glaseret skinke og oksetyndsteg
med salat tag selv bord og flødekartofler
Stor ostebuffet med friske frugter.
Pr couvert. 198,-kr (184,-kr)*

Forslag 3:

*Lakseroulade på salatbund og rørt rogn
Farseret fisk med marinerede rejer og urter
Røget mørbrad med grønsagsrøræg
Rosastegt kalveculotte
Krydderfarseret kalkunbryst
3 slags fyldig salater efter årstiden
Stegte kartoffelbåde, Kryddersmør
Ostebord
Chokoladekage
Pr couvert 218,-kr (204,-kr)*

Priserne i parentes er som DinnerTransportable.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



H U S K E L L I S T E T I L F E S T E N

Bestil plads på Sognegården eller bestil mad til levering hjemme.

- Bestil eventuel musik eller underholdning. Eller lad Sognegården klare det.

3 måneder før festen

- Udarbejd en ønskeliste.
- Udsend invitationer (senest 6 uger før).
- Lav en liste til indløbne svar fra gæsterne.

1 måned før festen

- Aftale mad og diverse med Sognegården
- Øv dig på din make-up.
- Lav bordplan.
- Skriv bordkort og velkomstsang.
- Skriv eventuelle taler.
- Aftale med en hundeluffer.
- Bestille evt. brudebuket, fotograf eller transport

2 dage før festen

- Aftale endelig bordplan og antal gæster
- Vænne maven til Sognegårdens store portioner
- Gør plads til alle gaverne

Dagen efter festen

- Sov længe mens Sognegården gør klar til næste fest.
- Hente gaverne på Sognegården
- Nyd minderne fra en god fest

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Grill-Selv buffet:

Laksepakker med rødløg, svampe og dild
Kæmperejer
Marineret kyllingebryst
Lammeculotter
Oksefiletbeuf
Stegte kartofler
Bagekartofler
3 fyldige salater
Chokoladetærter eller ostebord med friske frugter.



Pris pr couvert 188,00 kr

Alt kommer klar til at grille efter vores anvisninger.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Diverse priser:

<i>Pølsebord (6 slags pølser og pate).....</i>	<i>66,- kr</i>
<i>Stort pølsebord (plus frikadeller og leverpostej).....</i>	<i>86,-kr</i>
<i>Pindemad.....</i>	<i>10,-kr</i>
<i>Små croissanter med fyld.....</i>	<i>12,-kr</i>
<i>Reje-laksebakkelser.....</i>	<i>12,-kr</i>
<i>Ciabatta-sandwich.....</i>	<i>28,-kr</i>
<i>Små sandwich.....</i>	<i>8,-kr</i>
<i>Frb med laks.....</i>	<i>40,-kr</i>
<i>Frb med rejer.....</i>	<i>40,-kr</i>
<i>Frb med ost.....</i>	<i>18,-kr</i>
<i>Frb med rulle.....</i>	<i>20,-kr</i>
<i>Bøf med spejlæg.....</i>	<i>36,-kr</i>
<i>Pariserbeuf.....</i>	<i>48,-kr</i>
<i>Mørbradbeuf.....</i>	<i>44,-kr</i>
<i>Frikadeller med kartoffelsalat.....</i>	<i>38,-kr</i>
<i>Salatbord med dressing.....</i>	<i>42,-kr</i>
<i>Flødekartofler.....</i>	<i>18,-kr</i>
<i>Leje af duge.....</i>	<i>28,-kr</i>
<i>Leje af servietter.....</i>	<i>2,50kr</i>
<i>Leje af service.....</i>	<i>10,-kr</i>
<i>Opvask (kun efter aftale).....</i>	<i>10,-kr</i>

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Juleanretning (min 10 couverter)

1/1 marineret sild med persillekartofler og remouladesauce

Ferskrøget laks og spinat indbagt i butterdej med dildsauce

Julekål med letsaltet flæsk og stegt medister

Stegt andebryst med rødkål

Brieost med frugtsalat og druer eller Ris a la Mande med kirsebærsauce

Pr couvert.....138,-Kr

Julebuffet (min 10 couverter)

Marineret sild med karrysalat

Fiskefilet med remoulade

Rejer med mayonnaise

Lun æbleflæsk med bacon

Ribbenssteg med rødkål

Leverpostej med champignon og bacon

Hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler

Julekål med letsaltet flæsk og stegt medister

Brieoste med frugtsalat og druer eller Ris a la Mande med kirsebærsauce

Pr couvert.....188,-Kr

Den gastronomiske julebuffet (min 10 couverter)

Lime-marineret laks på rejesalatbund

Fisketimbale med spinatcreme

Røget okseculotte med broccolli soufflé

Glaseret andebryst i appelsinsauce med rødkålssalat

Svampefyldt svinemørbrad i flødecremesauce og farseret squash

Chokoladekage med anismarinerede brombær eller

3 slags franske oste med friske frugter

Pr couvert.....228,-Kr

Brød og smør.....10,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Sammensæt din egen juleanretning:

1. Sild med carriesalat.....	20,-
2. Kryddersild med kartoffelsalat.....	22,-
3. Stegte sild i lage	16,-
4. Fiskefilet med remoulade	20,-
5. Gravad laks med farindressing.....	28,-
6. Røget laks med røræg og asparges	28,-
7. Røget ål med røræg.....	38,-
8. Indbagt laks med dildsauce	32,-
9. Rejer med mayonaise	24,-
10. Varm leverpostej med champignons og bacon	16,-
11. Lun æbleflæsk med sprød bacon	16,-
12. Sylte med rødbeder.....	16,-
13. Mørbradbøf med champignon a la creme	32,-
14. Kyllingebryst i porrersauce	28,-
15. Andesteg med rødkål.....	32,-
16. Ribbenssteg med rødkål	22,-
17. Frikadeller med rødkål	24,-
18. Hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler	32,-
19. Julekål med stegt medister, rødbeder og kanelsukker.....	32,-
20. Saltet flæsk	12,-
21. Skinketærte med salat	28,-
22. Glaseret andebryst med rødkålssalat	42,-
23. Brieost med druer og kiks	24,-
24. Osteanretning med 3 slags ost, druer og kiks	32,-
25. Ostelagkage	32,-
26. Chokoladekage med anissyltet brombær	32,-
27. Valnøddetærte med frisk frugt og flødeskum	32,-
28. Frugtsalat.....	16,-
29. Ris a la mande.....	30,-
30. Brød og smør.....	10,-

Min 8 couverter og mindst 5 slags.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Anrettet på portionsplatter beregnes et tillæg på 5,- kr pr couvert.

Brunch:

Pålægsgfade med rullepølse, salami, skinke og leverpostej

Skæreoost med frugt

Varm røræg med bacon og stegte brunchpølser

Majspandekager med ahornsirup

Syltetøj

Rundstykker

Groft rugbrød

Franskbrød

Kaffe, the, juice og mælk

Serveret på sognegården 125,-Kr

Som DinnerTransportable uden drikkevarer..... 85,-Kr