

RESTAURANT

BØRKOPVÆNDEMØLLE

SELSKABSMENUER

Festmenuer, gourmet, buffet og frokost



VELKOMMEN

Kunne I tænke jer en velkomstdrink?

Mousserende vin kr. 35,-

Kir kr. 45,-

Kir Royal kr. 58,-

Hvidvin med hyldeblomstsft kr. 43,-

Priserne er pr. glas



FESTMENUER

MENU 1

Forretter

Rødtungefilet - røget laks - mascarpone - purløg

Ostegratineret tortillapandekage - rejer eller kylling - tomat - salat- chilimayonnaise

Sprængt poussinbryst - ærte-/kørvelfrikassé - jordskokfløde

Hovedretter

Marineret svinemørbrad - krydderfars - rosapebercreme - små kartofler

Unghanebryst fyldt med krydderurter - soltørrede tranebær - sennepscreme

Rosastegt kalvetyksteg - pastinak - madeiranøddesauce

Desserter

Daimislagkage - appelsin - mango - tvild

Lunbagte pærer - vanilje - karamelliserede mandler - sveskearmagnacis

Lakridspanna cotta - blåbærcouli - kagecrumble - hvid chokolade

Pris pr. kuvert a 3 retter kr. 305,-

MENU 2

Forretter

Fennikelrøget laks - limepocheret rødtungefilet - tigerrejer - bagte cherrytomater - avocadopuré

Carpaccio af kalv - basilikumpesto - artiskok - parmesan

Græskarsuppe - porre - havkat

Hovedretter

Honningsprængt andebryst - jordskokpuré - rødvinsglace - perleløg

Helstegt kalvefilet - braiseret kalvespidsbryst - estragoncreme - Pommes Anna

Hvidløgsmarineret oksecuvette - bagt selleri - grovsennepscreme - pommes fondant

Desserter

Møllens hjemmelavede islagkage - varm chokoladesauce

Nougat - mandelkage - ananas - kokosis

Hindbærroulade - amarettomousse - bærkompot

Pris pr. kuvert a 3 retter kr. 360,-

MENU 3

Forretter

Ristet pighvar - årstidens kål - chips - safrancreme

Rødvinsglaseret svinekæbe - blomkålspuré - rødøg

Ballontine af rødtunge - jomfruhummer - vanilje - spinat

Hovedretter

Steak af oksefilet - trøffelpanade - morkelcreme

Timianmarineret dyrefilet - madeiracreme - syltet persillerod

Fyldt perlehønebryst - tomatkompot - basilikumcreme

Desserter

Glaseret crème brûlée - mørk chokoladekage - brombæris - marinerede frugter

Honningglaserede pandekager - passionscreme - mandler - rørt vaniljeiscreme

Blødbagt chokoladekage - nougat - rabarber - havtorn

Pris pr. kuvert a 3 retter kr. 387,-



Har du spørgsmål om menuer eller andet til din kommende fest? Ring til os på tlf. 75 86 87 88.

GOURMETMENU

Priserne er pr. kuvert

Forretter

Ristet pighvar - jomfruhummer - grillstegt kammusling - spinatsauté - vanilje hummerskum kr. 160,-
Foie grasterrine - unghanebryst - blommekompot - calvados kr. 135,-
Ovnbagt havtaske - saltbagt græskar - limefløde kr. 145,-

Granité

Granité af ingefær - citrongræs - revet agurk kr. 30,-
Granité af rosévin og lavendel kr. 30,-
Granité af champagne kr. 30,-

Hovedretter

Kalvemørbrad - honningsprængt vagtel - bagt skalotteløg - timian kr. 250,-
Fylt vagtel - rodfrugtpuré - tranebærglace kr. 235,-
Helstegt oksemørbrad - ristet foie gras - æble - bordelaisesauce kr. 265,-

Ost

Udvalg af franske landoste - smørristet rugbrød kr. 95,-
Lun tærte af Münsterost - syltede figner kr. 95,-

Desserter

Chokoladetrøffelkage - jordbær - lakrids - marengs kr. 83,-
Mandelkurv - pocheret pære - solbærsorbet - bagt ananas kr. 83,-
Lune pandekager - Grand Marnier - mango - appelsiner kr. 83,-

VINMENUER

1

Vinmenu I

Villa di Mare Cata/Chard
Villa di Mare Negroamaro
Beringer Moscato

Pris pr. kuvert kr. 195,-

2

Vinmenu II

El Descanso Sauvignon Blanc
El Descanso Carmenere
Moscato d'Asti, Zagara (1 glas)

Pris pr. kuvert kr. 240,-



FESTBUFFET

Minimum 15 kuverter

Havkat - blomkålspuré - brøndkarse - spinatsalat
Chilimarinerede tigerrejer - spaghetti - koriander - lime
Laksetatar - gulerodssalat - purløg
Rødtungeterrine - jomfruummer - soltørrede tomater
Ristet torskekrebnet - honningmarineret kål - ingefæcreme
Carpaccio af okse - parmesan - basilikum - tomatsalsa
Sprængt and - glaskål - broccoli
Perlehønebryst - parmaskinke - pinjekerner
Oksefilet - dagens kartoffel - svampe-/porreratouille

Europæiske oste - æblekompot - oliven - nødder
Bagt pære - vanilje - brombær - symet creme
Chokoladekage - passionsfrugtcreme - mangosalat
Rabarbertrifli
Frugtfad
Forskellige slags brød

Pris pr. kuvert kr. 340,-

Har du spørgsmål om din næste fest?
Ring til os på tlf. 75 86 87 88 og hør, hvad vi kan foreslå dig.



FROKOSTBUFFET

Minimum 15 kuverter

Ristet helleflynder - avocadopuré - syltede rødløg
Pocheret rødtungefilet - rejer - langtidsbagte tomater - limefløde
Varmrøget laks - flødestuvet spinat - squashesalat
Parmaskinke - grov sennep - mozzarellaost - melon
Hjertesalat - ingefærmarineret kylling - porre - sprød pancetta

Enebærmarineret okse - artiskok - tranebærolie
Indbagt svinemørbrad - krydderurter - estragoncreme
Honningsprængt andebryst - æble - kålsauté - kastanjer
Ovnbagte kartofler - persille - løg
Svampe-/peberfrugtragout
Bagte rodfrugter
Årstidens grønsager i basilikum og citron

Danske oste - honningkogt bladselleri - oliven - nødder

Hvid moccakage - pære i hyldebær - hasselhøddemüsli
Møllens æblekage - flødeskum
Jordbærpanna cotta - chokolade - appelsinsirup
Frisk frugt
Forskellige slags brød

Pris pr. kuvert kr. 305,-

NATMAD

Pris pr. kuvert

Grønsagstærter - italiensk skinke - purløgss dressing - hjemmebagt brød kr. 78,-
Saltsnitter 3 stk. pr. person kr. 78,-
Blandede sandwichtrekanter med fyld af kylling og bacon, skinke og ost, æg og rejer kr. 64,-
Græske frikadeller - forskellige slags kartoffelsalat kr. 75,-
Hotdogs med det hele kr. 75,-
Valgfri suppe kr. 64,-
Ungarsk gullashsuppe | Flødelegeret aspargessuppe - kødboller | Kartoffelpurésuppe - sprød bacon

KAFFE/TE

Kaffe/te kr. 30,-
Kaffe/te med kranskekagekonfekt kr. 38,-
Kaffe/te med chokolade kr. 45,-

FRI BAR

I 3 timer efter spisingen
Øl og vand pr. kuvert kr. 95,-
Øl, vand og vin pr. kuvert kr. 120,-

Har du spørgsmål om menuer eller andet til din kommende fest? Ring til os på tlf. 75 86 87 88.



Minimum 15 kuverter

Alle vinarrangementer serveres under middagen inkl. øl og sodavand
Priserne er inkl. borddekorationer med sæsonens blomster, lys, servietter og duge.

Priserne er inkl. 25% moms og 15% betjeningsafgift.

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.

RESTAURANT
BØRKOP VANDMØLLE

Vandmøllevej 4 | 7080 Børkop | Tlf. 75 86 87 88 | info@borkopmolle.dk | borkopmolle.dk