

A photograph of a restaurant table set with white linens, silverware, and several wine glasses. In the background, two women are visible, one in a black dress and another in a silver dress. A teal semi-transparent overlay is positioned in the center of the image, containing text and a logo.

SELSKABSMENUER

RESTAURANT
BØRKOP VANDMØLLE



SMUKKE OG IDYLLISKE OMGIVELSER

Vi har lang erfaring med at traktere og skabe en festlig stemning, hvilket kommer jer til gode. Vi serverer gerne aperitiffen i møllet, mens hjulene snurrer, eller i vores hyggelig gårdhave, når vejret tillader det. Det skaber en helt speciel atmosfære for festen lige fra start, hvad enten det er konfirmations-, bryllups- eller fødselsdagsfest.



VELKOMSTRINK

Mousserende vin kr. 35,-

Kir kr. 45,-

Kir Royal kr. 58,-

Hvidvin med hyldeblomstsft kr. 43,-

Snacks

Chips – peanuts – dip kr. 55,-

Grøntsagssnacks – dip kr. 55,-

Ved ankomst

Kaffe/te og medbragt bryllupskage kr. 50,-

Kaffe/te, sandwich og medbragt bryllupskage kr. 70,-

Priserne er pr. person.

FESTMENU 1 | KR. 325,-

Forretter

Krydderbagt helleflynder – blomkålspuré – gulerodssalat
Ostegratineret tortilla med rejer eller kylling – basilikummayonnaise
Fylt poussinbryst – risotto af perlebyg – svampe

Hovedretter

Indbagt svinemørbrad i krydderfars – bordelaisesauce
Marineret kalvetyksteg – svampeterrine – madeiracreme
Citronbagt unghanebryst – syltede tomater – persillecreme

Desserter

Mazarinkage – solbærpocheret pære – skyr-is
Hindbær-panna cotta – pisket nougatcreme – appelsinsorbet
Vaniljebagt ananas – Pisang Ambon-is – mandelcreme

FESTMENU 2 | KR. 380,-

Forretter

Ristet rødtunge – jomfruhummer – spinat – vaniljehummercreme
Bagt havtaske på bund af rodfrugter – safranfløde
Carpaccio af okse – parmesan – basilikum – agurk

Hovedretter

Honningsprængt andebryst – blomkålspuré – timian
Helstegt kalvefilet – braiseret kalvespidsbryst – rosa pebersauce
Kryddermarineret oksecuvette – cognacsauce – bagt pastinak

Desserter

Møllens hjemmelavede islagkage – varm chokoladesauce
Chokoladekage med knasende karamel – vaniljeis – appelsincreme
Glaseret marengs – is eller sorbet – nøddecrumble

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

FESTMENU 3 | KR. 410,-

Forretter

Ristet pighvar – gule beder – chips – pak choi

Braiseret svinekæbe – perlebyg – landølbouillon

Rimmet kammusling – jomfruhummer – årstidens kål – butternutpuré

Hovedretter

Enebærmarineret dyrefilet – pastinak – rosmarin

Oksefilet – jordskokterriner – estragonglace

Krydderurtefyldt perlehøne – tomattærte – citrus-beurre blanc

Desserter

Glaseret creme brulé – nøddekage – karamelis – hvid chokolade

Citrontærte – blommekompot – armagnacis

Kokosmarengs – chokolademousse – hindbærsorbet

Har du særlige ønsker til menuen, så lytter vi gerne og forsøger at efterkomme dem.



FESTBUFFET | KR. 380,-

Minimum 15 kuverter

Jomfruhummerragout – fine urter – hummercreme

Laksetatar – syltede blomkål – citrusglace

Rimmet kammusling – rødtunge – græskar

Kalvetatar – sennep – kapers – peberrod

Carpaccio af kalv – basilikum – parmesan

Torskekrebnet – spidskålsalat – citrongræs

Helstegt oksemørbrad – cognacsauce

Perlehønebryst fyldt med soltørrede tomater

Sauté af blandede svampe – sukkerærter – grøntsagsragout

Dagens kartoffel – morkelsauce

Udvalg af oste – smørristet rugbrød – oliven – nødder

Kirsebærtrifli – makroner

Hvid/mørk chokoladekage – mango

Brombærpocheret pære – vaniljecreme

Frisk frugt

Hjemmebagt brød



FROKOSTBUFFET | KR. 330,-

Minimum 15 kuverter

Spinatfarseret rødtunge – dildfløde – rejer
Krydderbagt helleflynder – blomkål – radiser – karse
Varmrøget laks – ærtepuré – tomatsalat
Lufttørret skinke – rygeost – purløg
Kyllingeroulade – soltørrede tomater – broccolisalat
Oksecarpaccio – basilikum – parmesanost

Rosastegt kalvetyksteg

Honningsprængt andebryst

Spidskål – æble – valnødder – svampesauté

Grøntsagsragout – ovnbagte kartofler

Rosa pebersauce

4 slags ost – nødder – oliven

Letfrossen chokolade – banankage – vaniljecreme

Passionsfrugt-panna cotta – nougatcreme – mynte

Hindbærroulade – bærkompot

Frisk frugt

Hjemmebagt brød

NATMAD

Pris pr. kuvert

Hotdogs med det hele kr. 85,-

Tre slags sandwich kr. 84,-

(æg & rejer, kylling & bacon, skinke & ost)

Burgerbolle – hakkebøf – bacon – ost – hvidløgsdressing kr. 90,-

Frikadeller – to slags kartoffelsalat – rugbrød kr. 90,-

Valgfri suppe – flutes kr. 84,-

Tomattærte – lufttørret skinke – basilikum kr. 90,-

KAFFE/TE

Kaffe/te kr. 32,-

Kaffe/te – kransekage kr. 39,-

Kaffe/te – chokolader kr. 46,-



VINMENU

Hvid-, rød- og dessertvin
ad libitum under middagen

Pris pr. kuvert fra kr. 195,-

FRI BAR

– i 3 timer efter spisingen

Øl og vand pr. kuvert

kr. 95,-

Øl, vand og vin pr. kuvert

kr. 120,-

VÆRD AT VIDE

- Bestilling af festmenuer kræver minimum 15 kuverter.
- Alle vinmenuer serveres under middagen og er også inkl. øl og sodavand.
- Priseme er inkl. borddekorationer med sæsonens blomster, lys, servietter og duge.
- Priseme er inkl. 25 % moms og 15 % betjeningsafgift.
- Vi tager forbehold for eventuelle prisændringer.

Kontakt: info@borkopmolle.dk eller 75 86 87 88.





RESTAURANT
BØRKOP VANDMØLLE



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