



---

RESTAURANT BØRKOP VANDMØLLES SELSKABSMENUER

---

## KUNNE I TÆNKE JER EN VELKOMSTDRINK?

Mousserende vin kr. 35,-

Kir kr. 45,-

Kir Royal kr. 58,-

Hvidvin med hyldeblomstsft kr. 43,-

### Snacks

Chips – Peanuts – Dip kr. 55,-

Grønsagssnacks – Dip kr. 55,-

### Ved ankomst

Kaffe/te – Medbragt bryllupskage kr. 50,-

Kaffe/te – Sandwich – Medbragt bryllupskage kr. 70,-

Priserne er pr. kuvert.

---



## FESTMENU 1 | KR. 325,-

### Forretter

Ristet helleflynder – Blomkålspuré – Skovsyre – Perlebyg  
 Carpaccio af letrøget laks – Rygeostecreme – Ærtepuré  
 Roulade af poussinbryst – Confit af lår – Svamperisotto – Timian

### Hovedretter

Indbagt svinemørbrad i krydderfars – Bagt broccoli – Cognaccreme  
 Marineret kalvetyksteg – Løgkompot – Madeiracreme  
 Citronbagt unghane – Tomattærte med parmesanost – Persilleglace

### Desserter

Chokoladecrokantmousse – Solbærpocheret pære – Karamelis  
 Hindbær-panna cotta – Pisket nougatcreme – Orangesiscreme  
 Vaniljebagt ananas – Pisang Ambon-is – Mazarinkage

Priserne er pr. kuvert.

## FESTMENU 2 | KR. 380,-

### Forretter

Ristet rødtunge – Jomfruhummer – Palmekål – Hummercreme  
 Bagt havtaske på bund af bagt persillerod – Grøn fløde  
 Carpaccio af okse – Parmesan – Basilikum – Artiskok

### Hovedretter

Rødvinsglaseret, sprængt andebryst – Blomkålspuré – Timian  
 Helstegt kalvefilet – Braiseret kalvespidsbryst –  
 Pommes Anne – Estragoncreme  
 Hvidløgsmarineret oksecuvette – Rødvinsauce – Blomkålsflan

### Desserter

Møllens hjemmelavede islagkage – Varm chokoladesauce  
 Chokoladekage med knasende karamel – Vaniljeis – Appelsincreme  
 Glaseret marengs – Is – Sorbet – Nøddecrumble – Rombagte blommer

## FESTMENU 3 | KR. 410,-

### Forretter

Ristet pighvar – Gule beder – Chips – Ærtepuré – Hvidvinsfløde  
Braiseret svinekæbe – Perlebyg – Landølbouillon  
Rimmet kammusling – Hummerragout i tartelet – Årstidens kål – Butternutpuré

### Hovedretter

Ballotine af dyrefilet – Skorzonerødder med mandler – Trompetsvampecreme  
Helstegt oksefilet – Bagte svampe – Sauce calvados – Æble  
Kalvetournedos – Sprød panchetta – Trøffelpesto – To slags sauce

### Desserter

Glaseret creme brulé – Hvid chokoladekage – Solbærsorbet  
Glaseret citrontærte med marengs – Vanilje  
Blød chokoladetærte – Hindbær – Mascarponecreme

Priserne er pr. kuvert.



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





Priserne er pr. kuvert.

## FESTBUFFET | KR. 395,-

Minimum 15 kuverter

- Jomfruhummerragout – Fine urter – Hummercreme
- Letrøget laksetatar – Syltet blomkål – Rucolasalat
- Ristet havkat – Blomkål – Brunet nøddesmør
- Ballotine af rødtunge og kammusling – Krydderurteolie – Palmekål
- Sprængt andebryst – Blomkålspuré – Timian – Porresalat
- Braiseret svinekæbe i tysk landøl – Perlebyg – Skalotteløg
- Carpaccio af kalv – Basilikum – Parmesan – Tomatsalsa
- Torskekrebnet – Spidskålsalat – Citrongræscreme
- Helstegt oksemørbrad – Cognacsauce
- Kalvefilet – Sprængt kalvespidsbryst
- Krydderbagte kartofler
- Ratatouille
- Sauté af blandede svampe – Sukkerærter
- Udvalg af oste – Smørristet rugbrød – Oliven – Nødder
- Citronfromage – Myntesirup
- Hvid/mørk chokoladecake – Mangosalat – Mokkacreme
- Letfrossen bærkage – Mandelcreme – Knas
- Frisk frugt
- Hjemmebagt brød

## FROKOSTBUFFET | KR. 345,-

Minimum 15 kuverter.

Spinatfarseret rødtunge – Dildfløde – Rejer  
 Krydderbagt helleflynder – Blomkål – Hvidvinsglace  
 Unghaneterrine – Kikærtesalat – Purløgscreme  
 Oksecarpaccio – Basilikum – Parmesanost  
 Varmrøget laks – Tomatsalat – Flødestuved spinat  
 Serranoskinke – Rygeost – Solsikkepesto  
 Rosastegt kalvetyksteg  
 Honningsprængt andebryst – Æble-/kålsalat  
 Svampe – Porre – Sukkerærter  
 Grønsagsragout – Ovnbagte kartofler  
 Madagaskarpebersauce  
 Fire slags ost – Nødder – Oliven  
 Chokoladekage – Mandelcreme – Pærekompot  
 Jordbær-panna cotta – Pisket hvid chokolade – Passionssirup  
 Letfrossen Baileyroulade – Bagt ananas i rom  
 Frisk frugt  
 Hjemmebagt brød

Priserne er pr. kuvert.

## NATMAD

Hotdogs med det hele kr: 85,-

Tre slags sandwich (æg & rejer, kylling & bacon, skinke & ost) kr: 84,-

Frikadeller – To slags kartoffelsalat – Rugbrød kr: 90,-

Valgfri suppe – Flutes kr: 84,-

Blandet grønsagstærte – 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](mailto:info@borkopmolle.dk) eller 75 86 87 88.

