

Fest på Tranum Strand

*Menuforslag !*



Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

***Tranum Strand***

*Her er det kun stilheden og naturen der råber.*

STRANDVEJEN 83. TRANUM STRAND. 9460 BROVST

TLF. 98 23 51 00

[www.tranumstrand.dk](http://www.tranumstrand.dk) - Mail: [info@tranumstrand.dk](mailto:info@tranumstrand.dk)

2015

## ***Festmenu I - fest til fast pris***

***Røget ørred med grøn ravigotte sauce  
Krydret stegt svinekam  
med bagte grønsager***

***Hjemmelavet is***

***Kaffe/te og hjemmebakke småkager***

***Natmad – suppe eller lille pølsebord***

*Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum,  
Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer*

***Alt dette for kun kr. 599,00 pr. person  
Uden drikkevarer er prisen kr. 325,00 pr. person***



## ***Festmenu I - med overnatning***

***Ankomst og indkvartering***

***Eftermiddagskaffe og hjemmebakket drømmekage fra Brovst***  
*Der er rige muligheder for en spadseretur i den dejlige  
natur der omgiver centret*

***Festmiddag som ovenstående***

***Overnatning på dobbeltværelse***

***Morgenbuffet***

***Alt dette for kun kr. 995,00 pr. person  
Uden drikkevarer er prisen kr. 720,00 pr. person***

***Tillæg for enkelt værelse kr. 195,00***

## ***Festmenu II - fest til fast pris***

***Sesambagt laks  
Serveret med urtedressing, rejer, asparges og flutes***

***Helstegt kalvefilet med svampesauce***

***Grand Marniersoufflé med abrikossauce***

***Kaffe og kransekagestykker***

***Natmad – suppe eller lille pølsebord***

*Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum,  
Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer*

***Alt dette for kun kr. 698,00 pr. person  
Uden drikkevarer er prisen kr. 425,00 pr. person***



## ***Festmenu II - med overnatning***

***Ankomst og indkvartering***

***Eftermiddagskaffe og æblekage med flødeskum***  
*Der er rige muligheder for en spadseretur i den dejlige  
natur der omgiver centret*

***Festmiddag som ovenstående***

***Overnatning på dobbeltværelse***

***Morgenbuffet***

***Alt dette for kun kr. 1.085,00 pr. person  
Uden drikkevarer er prisen kr. 820,00 pr. person***

***Tillæg for enkeltværelse kr. 195,00***

## ***Hedebuffet***

***Minimum 25 couverter***

*Røget ørred med grøn ravigotte sauce  
Hertil lun flutes  
(Portionsanrettet)*

*Urtemarineret oksefilet  
Glaseret herregårdsskinke  
Pasta i flødesauce m/hvidløg  
Krydrede halve bagekartofler  
Salatbord og brød samt dressing*

*Desserttærter, hindbær og valnødder  
Hertil flødeskum og creme fraiche*

***Pris pr. couvert kr. 242,00***

## ***Jægerbuffet***

***Minimum 25 cuvetter.***

*Røget dyrekølle  
Serveret på bund af marinerede svampe*

*Helstegt oksefilet  
Spareribs  
Svinemørbrad stegt som vildt  
Krydrede kartoffelbåde  
Hvidløgs-flødekartofler  
Årstidens coleslaw  
Stor salatbuffet  
Specialbrød*

*Chokoladetærte med frisk frugt  
Hertil vanillecreme*

***Pris pr. couvert kr. 275,00***

## **Klitbuffet**

**Minimum 40 couverter**

*Fisketallerken med  
dampet fisk, laksemousse, skaldyr og røget fisk anrettet på leje af salat.  
Hertil urtedressing og lun flütes.*

*Helstegt oksefilet  
Farseret kalkunbryst  
Spareribs  
Mørbradbøf champignon a la crème  
Hvidløgs flødekartofler  
Marinerede kartoffelbåde med feta og oliven  
Stor salatbuffet  
Specialbrød*

*Forskellige dessertkager*

**Pris pr. couvert kr. 348,00**

## **Brunch**

**Minimum 30 couverter**

*Marinerede sild  
Franskbrød, rugbrød, og rundstykker  
Oste og marmelade  
Spege- og rullepølse  
Lun leverpostej m/champignons  
Brunch pølser, røræg og bacon  
Smooties  
Amerikanske pandekager med ahornsirup  
Frisk frugt  
Mini spandauer  
Kaffe/te  
Juice og mælk*

**Pris pr. couvert kr. 179,00**



## **Receptionsbuffet "den lille"**

**Minimum 30 couverter.**

*Gravad laks  
Tarteletter m/høns i asparges  
Svinemørbrad m/champignons a la crème  
Kogt glaseret skinke m/flødekartofler og mix salat  
Ostefad  
Brød og kiks  
Frugttærte*

**Pris pr. couvert kr. 185,00**

## **Receptionsbuffet "den store"**

**Minimum 30 couverter.**

*Røget andebryst  
Saltbagt laks  
Hvidvinsdampede blåmuslinger  
Små vandbakkelser m/salat af røget vildtkød  
Små vandbakkelser m/salat af fisk  
Kyllingetærte  
Urtemarineret oksefilet  
Helstegt lammekølle  
Frugttærte  
Blandede salater  
Special brød  
Ostebræt*

**Pris pr. couvert kr. 248,00**



**Vi gør opmærksom på følgende:**

- **Endelig antal af gæster skal ske en uge før arrangement.**
- **Evt. afbud af gæster skal ske senest 2 dage før, herefter er antal bindende.**

# Forretter

- |           |  |                  |
|-----------|--|------------------|
| <b>01</b> | <b>Klar suppe med boller eller aspargessuppe</b><br><i>Serveres med lun flütes</i>   | <b>Kr. 47,00</b> |
| <b>02</b> | <b>Skal med høns i asparges.</b><br><i>Stor butterdejsskal med stuvning af hønssekød og asparges.</i>  | <b>Kr. 53,00</b> |
| <b>03</b> | <b>Hønsesalat "Hawaii".</b><br><i>Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring. Hertil lun flütes.</i>                                      | <b>Kr. 54,00</b> |
| <b>04</b> | <b>Rejecocktail.</b><br><i>Portionsanrettet med salat, rejer, asparges, dressing, kaviar og citron. Hertil lun flütes.</i>                   | <b>Kr. 58,00</b> |
| <b>05</b> | <b>Hvidvins dampet torskefilet med rejer. friterede porrer</b><br><i>Hertil hummersauce og lun flütes.</i>                                   | <b>Kr. 74,00</b> |
| <b>07</b> | <b>Dampet kold laks med dildcreme.</b><br><i>Portionsanrettet med salat, rejer, kaviar, asparges m.m. Hertil lun flütes.</i>                 | <b>Kr. 77,00</b> |
| <b>08</b> | <b>Serranoskinke</b><br><i>Serveret på bund af salat med ruccola, grønne slikasparges hertil basilikum pesto. Hertil lun flütes</i>          | <b>Kr. 79,00</b> |
| <b>09</b> | <b>Nyrøget laks.</b><br><i>Skiver af ferskrøget laks samt flødestuvet spinat. Hertil lun flütes</i>  | <b>Kr. 77,00</b> |
| <b>10</b> | <b>Fiskesymfoni.</b><br><i>Dampet fisk, laksemousse, skaldyr og røget fisk anrettet på leje af salat. Hertil urtedressing og lun flütes.</i> | <b>Kr. 94,00</b> |
| <b>12</b> | <b>Røget andebryst</b><br><i>På leje af salat med tranebær og melon, hertil frossen flødepeberrod</i>  | <b>Kr. 93,00</b> |
| <b>14</b> | <b>Røget dyrekølle</b><br><i>Serveres på bund af marinerede svampe, hertil flütes</i>  | <b>Kr. 93,00</b> |
| <b>15</b> | <b>Laksetornedos omrullet med Serrano skinke</b><br><i>Serveres med marinerede urter, røget rogn dressing</i>                                | <b>Kr. 98,00</b> |



# Hovedretter

- 15 Urtegratineret hamburgerryg** **Kr. 107,00**  
*Serveres med årstidens grønsager, hvide kartofler og smør- eller aspargessauce. Eller alternativt med hvidløgsflødekartofler og mixed salat.*
- 16 Flæskesteg** **Kr. 107,00**  
*Flæskesteg med rødkål, hvide og brunede kartofler, skysauce og franske kartofler.*
- 17 Svinekam stegt som vildt** **Kr. 110,00**  
*Serveres med waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler samt vildtflødesauce.*
- 18 Urtebarderet kalkunbryst** **Kr. 110,00**  
*Serveres med små ristede kartofler, årstidens grønsager og estragonsauce.*
- 19 Urtebraiseret kalvesteg (x)** **Kr. 114,00**  
*Serveres med urteflødesauce, små ristede kartofler og sauterede grønsager.*
- 20 Gammeldags oksesteg** **Kr. 114,00**  
*Serveres med bønner, hvide og brunede kartofler, tyttebærsyltetøj og Surt, glaserede perleløg og gullerødder, vildtflødesauce.*
- 21 Krydderstegt svinekam** **Kr. 115,00**  
*Serveres med ovnbagte grønsager og flødeskysauce*
- 22 Glaseret herregårdsskinke** **Kr. 115,00**  
*Serveres med honning glaserede gulerødder og broccoli, petit kartofler samt sauce urtebearnaise*
- 23 Sprængt svinekam med peberrodssauce** **Kr. 118,00**  
*Hertil årstiden grøntsager og hvide kartofler*
- 24 Helstegt svinemørbrad** **Kr. 142,00**  
*Vendt i hasselnøddeflager. Serveres med pommes rissolles, sauterede grønsager og champignon á la crème.*
- 25 Helstegt oksefilet** **Kr. 160,00**  
*Serveres med stegte kartoffelbåde, årstidens grønsager og sauce bordelaise*
- 26 Helstegt kalvefilet.** **Kr. 178,00**  
*Serveres med årstidens grøntsager, små ristede kartofler og svampesauce.*
- 27 Cognacflamberet oksemørbrad.** **Kr. 201,00**  
*Serveres med kartoffelbåde og årstidens grønsager samt cognacsauce.*
- 28 Dyreryg** **Kr. 201,00**  
*Serveres med med rødvinmarineret pære, mandelstegte kartofler med sauteret bønner og baconstegte champignons, waldorffsalat og tyttebærsyltetøj, hertil vildtflødesauce.*





## Desserter

- 29 Fromager** **Kr. 50,00**  
*Vælg mellem citron, sherry- eller romfromage.*
- 30 Svesketrifli** **Kr. 53,00**  
*Med makroner og vanillecreme*
- 31 Islagkage fra Aabybro mejeri** **Kr. 59,00**  
*Klassiker fra Aabybro mejeri.*
- 32 Husets hjemmelavede is** **Kr. 57,00**  
*Hjemmelavet flødeis med chokolade, nougat og nødder.  
Serveres med frugtcocktail a`part.*
- 33 Frugttærter** **Kr. 68,00**  
*Jordbær, hindbær eller æbletærter med kold flødeskum og creme fraiche.*
- 34 Bagt mandelrand overtrukket med chokolade** **Kr. 68,00**  
*Hertil frisk frugt*
- 35 Nøddefyldte pandekager** **Kr. 74,00**  
*Serveres med vaniljeis*
- 36 Nougat/marcipantærte med valnødder** **Kr. 70,00**  
*Hertil kold flødeskum og crème fraiche.*
- 37 Ostetallerken** **Kr. 86,00**  
*Udvalg af danske og udenlandske oste*
- 38 Desserttallerken** **Kr. 94,00**  
*Anrettet med kage, fromage, flødeis og frisk frugt.*



## Børnemenü

- 42 Rejecocktail** **Kr. 37,00**  
*Med flütes*
- 43 Børnepizza** **Kr. 44,00**  
*Mixed salat.*
- 44 2 pølser med pommes frites** **Kr. 46,00**  
*Ketchup, sennep og remoulade.*
- 45 1/4 kylling med pommes frites** **Kr. 49,00**  
*Remoulade og agurkesalat.*
- 46 2 frikadeller med pommes frites** **Kr. 49,00**  
*Ketchup, remoulade og agurkesalat.*
- 47 1 fiskefilet med pommes frites** **Kr. 49,00**
- 48 Børneis** **Kr. 42,00**  
*Portionsanrettet vanilleis med flag og paraplyer.*
- 49 Pandekage med is og jordbærsyltetøj** **Kr. 49,00**

## **Kaffebord**

<b>50 Kaffe/te og hjemmebagte småkager</b>	<b>Kr.</b>	<b>39,00</b>
<b>51 Kaffe/te og hjemmebagte kransekagestykker</b>	<b>Kr.</b>	<b>54,00</b>
<b>52 Kaffe/te og 2 halve boller tillæg for pålæg/ost kr. 15.00</b>	<b>Kr.</b>	<b>52,00</b>
<b>53 Kaffe/te og lun kringle</b>	<b>Kr.</b>	<b>54,00</b>
<b>54 Kaffe/te og lagkage</b>	<b>Kr.</b>	<b>60,00</b>

*De er velkommen til selv at medbringe bagværk til kaffen (dette gælder kun i.f.m. selskab)  
Kaffe/te koster da **Kr. 29,00 pr. person.***

<b>55 Smørrebrød min. 12 stk.</b>	<b>Kr.</b>	<b>36,00</b>
<b>56 Håndmadder min. 12 stk.</b>	<b>Kr.</b>	<b>25,00</b>

## **Priser mindesammenkomst**

<i>Kaffe/te, 1 bolle, lagkage og småkager</i>	<i>95,00</i>
<i>Kaffe/te, lun kringle, lagkage og småkager</i>	<i>105,00</i>
<i>Kaffe/te, 3 x snitter og småkager</i>	<i>125,00</i>
<i>Kaffe/te, 2 x snitter og lagkage</i>	<i>125,00</i>
<i>Kaffe/te, franskbrød m/ost, rullepølse og lagkage</i>	<i>125,00</i>
<i>Øl pr. flaske</i>	<i>30,00</i>
<i>Sodavand pr. flaske</i>	<i>25,00</i>

# Natmad

- 57 Klar suppe med boller eller aspargessuppe** **Kr. 49,00**  
*Serveres med lun flütes.*
- 58 Muligatawny. (Karrysuppe)** **Kr. 53,00**  
*Kraftig karrysuppe med ris og hønsekød. Lun flütes.*
- 59 Sigrids peberfrugtsuppe** **Kr. 58,00**  
*Dejlig flødelegeret peberfrugtsuppe med kalkunbryst. Lun flütes.*
- 60 Hot dogs.** **Kr. 58,00**  
*Lav selv hot dogs. Ketchup, sennep, remoulade, agurkesalat, ristede og rå løg.*
- 61 Lune frikadeller eller kold skinke** **Kr. 58,00**  
*Vælg selv – serveres med kold kartoffelsalat og mixed salat.*
- 62 Lune rundstykker** **Kr. 58,00**  
*Med ost, marmelade og 2 slags pålæg.*
- 63 Tarteletter med 2 slags fyld** **Kr. 58,00**  
*Høns i asparges og skinke med ærter og gulerødder.*
- 64 Biksemad** **Kr. 62,00**  
*Serveres med sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød.*
- 65 Æggekage** **Kr. 64,00**  
*Med bacon, tomat og purløg. Hertil rødbeder, rugbrød og smør.*
- 66 Pizza** **Kr. 64,00**  
*2 slags pizzaer serveres med mixed salat.*
- 67 Pølsebord** **Kr. 80,00**  
*5 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør.*
- 68 Pølsebord** **Kr. 59,00**  
*3 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej. Brød og smør.*

**(Vi gør opmærksom på at seneste tidspunkt for servering af natmad er kl. 01.00)**

## Overnatning

Hvis De eller Deres gæster ønsker at overnatte i forbindelse med festen kan vi til en meget favorabel pris, tilbyde overnatning i 1 - 6 personers værelser med eget bad og toilet.

### **Værelse - pr. nat**

*Uanset antal overnattende på værelset.*

*Værelse skal forlades senest kl. 10.00 på afrejsedagen.*

### **Morgenbuffet - pr. person**

*Stort ta` selv bord.*

*Serveres i tidsrummet kl. 08.00 – 10.00.*

### **Enkeltværelse – pr. nat**

*Værelse skal forlades senest kl. 10.00 på afrejsedagen.*

### **Linnedpakke m. håndklæde pro person**

**Kr. 385,00**

**Kr. 75,00**

**Kr. 385,00**

**Kr. 60,00**



# Drikkevarer

<b>Velkomstdrink pr. glas</b> <i>Mousserende ferskervin</i>	<b>Kr. 27,00</b>
<b>Velkomstdrink pr. glas</b> <i>Kir, hvidvin samt creme de cassis</i>	<b>Kr. 32,00</b>
<b>Husets hvidvin Bunker Bay - pr. flaske</b> <i>Fra Australien</i>	<b>Kr. 175,00</b>
<b>Husets rødvin Bunker Bay - pr. flaske</b> <i>Fra Australien</i>	<b>Kr. 175,00</b>
<b>Merlot</b> <i>Fra Ungarn</i>	<b>Kr. 195,00</b>
<b>Il Passo rødvin - pr. flaske</b> <i>Fra Italien</i>	<b>Kr. 225,00</b>
<b>Husets dessertvin - pr. glas</b> <i>Asti moscatel</i>	<b>Kr. 27,00</b>
<b>Errazuriz Late Harvest dessertvin - pr. glas</b> <i>Fra Vina Errazuriz, Chile</i>	<b>Kr. 43,00</b>
<b>Cognac - 2 cl. - fra</b> <i>Beaulon 7 års</i>	<b>Kr. 33,00</b>
<b>Likør - 2 cl. - fra</b>	<b>Kr. 27,00</b>
<b>Alm. Øl</b> <i>Royal pilsner</i>	<b>Kr. 30,00</b>
<b>Fadøl: 30 L pr. anker.</b>	<b>Kr. 2.495,00</b>
<b>Sodavand</b>	<b>Kr. 25,00</b>
<b>Helaftearrangement drikkevarer</b>	<b>Kr. 295,00</b>
<i>Tranum Strands velkomstdrink, husets vin ad libitum, Husets dessertvin samt øl og vand indtil kl. 01.00. eller max 7 timer</i>	

**Ønsker de selv at medbringer vine, til menuen er de velkommen til dette, vi beregner i proppenge, kr. 120,00 pr. 1/1 flaske vin og 398,00 pr. flaske spirtus**



*Blomsterdekorationer:*

*Der vil altid være årstidens blomst i vaser på bordene.*

*Dekorationer med årstidens blomster:                      Kr. 18,00 pr. person*

*Dekorationer med eget valg af blomster:                      spørg efter pris.*



Dette menuforslag er gældende fra 01.01.2015  
Der forbeholdes ret til prisændringer, samt aflysning af evt.  
arrangementer ved for få tilmeldinger.  
(Alle priser er inkl. 25 % moms)

# **Planlægning af Deres fest/arrangement Samt lidt praktiske bemærkninger....**

*Vi håber dette lille stykke redskab kan hjælpe Dem i forbindelse med planlægningen af Deres fest/arrangement.*

*På denne måde kan De i ro og mag sidde der hjemme og tage stilling til de praktiske ting, der følger med, når man vil glæde familie og venner som vært/værtspår, ved at indbyde til fest.*

*Vi er naturligvis gerne behjælpelige med at finde musik, som passer til Deres fest, samt rådgive mht. mad, drikkevarer, bord pynt og alt, hvad der ellers hører festen til.*

## **Huskerseddel**

- *Bestille selskabslokale, samt sørge for at få tilsendt en **skriftlig** ordrebekræftelse.*
  - *Udarbejde oversigt for gæster, der skal indbydes.*
  - *Sende indbydelser ud. Husk at vi skal have det endelige antal senest 14 dage før arrangementet.*
  - *Bestille musik og evt. fotograf. Husk at oplyse musikken i hvilket tidsrum De ønsker musik, hvad det koster, og hvor meget timeprisen er pr. times overdans.  
Sørg for at få Deres bestilling **skriftligt** bekræftet*
  - *Børnepriser – børn under 12 år betaler ½ pris for maden, bortset fra børnemenuer.  
Børn under 3 år uden beregning.*
  - *Som vært/værtinde, skal De ved festens begyndelse gøre Deres gæster opmærksomme på, at stjernekestere **ikke** er tilladt i lokalerne samt at taler **frabedes** imellem det tids- punkt, hvor serveringen sætter tallerkener til hovedret på bordene og indtil hovedretten er serveret 2. Gang – ellers risikerer De og Deres gæster at få kold mad!*
- Holder De bryllup, bedes De informere Deres gæster om, at det **ikke** er tilladt at kaste ris inden døre!*
- *Når De har aftalt arrangementets indhold med os, så få en fotokopi med hjem af det aftalte.  
Husk at få påført alle priser på de enkelte ting, De har bestilt.*
  - *Vi håber ovenstående kan være med til at give Dem et godt overblik over arrangementets udformning, og glæder os i øvrigt til at udføre ordren til Deres fulde tilfredshed.*

*Aftale arrangementets indhold med hotellet:  
senest 4 uger før – bl.a.;*

# ***Planlægning af Deres fest/arrangement***

- *Hvilket tidspunkt inviterer vi vores gæster til:*
- *Antal gæster, og evt. hvor mange børn under 12 år:*
- *Evt. eftermiddagskaffe og kage:*
- *Skal vi evt. gå tur om eftermiddagen:*
- *Velkomstdrink og tidspunkt:*
- *Hvilket tidspunkt ønsker vi at spise:*
- *Skal vi have 3 retter mad eller buffet:*
- *Forret:*
- *Drikkevarer til forretten:*
- *Hovedret:*
- *Drikkevarer til hovedretten:*
- *Dessert:*
- *Drikkevarer til desserten:*
- *Husk at oplyse om evt. fødevarerallergikere og diabetikere:*
- *Kaffe efter maden:*
- *Kage til kaffen efter maden:*
- *Evt. cognac/likør til kaffen:*
- *Drikkevarer efter middagen:*
- *Natmad:*
- *Farver på duge, servietter, lys og borddekorationer:*
- *Bordopstilling – samlet bord eller små borde:*
- *Overnatning til gæster:*
- *Sengelinned til overnattende gæster:*
- *Morgenmad til overnattende gæster:*
- *Skal overnattende gæster selv betale for overnatning m.m.:*

*Her finder du os...*



*Velkommen på...*

Himmerlandsfondens Kursus- og Feriecenter

**TRANUMSTRAND®**

STRANDVEJEN 83. TRANUM. 9460 BROVST  
TLF. 98 23 51 00.

[info@tranumstrand.dk](mailto:info@tranumstrand.dk) [www.tranumstrand.dk](http://www.tranumstrand.dk)