

# Plexus ldom - Råsted

## Fester i huset

Plexus blev bygget i 2008 og ligger i det vestjyske ldom – Råsted, 10 km. vest fra Holstebro, Omgivelserne er landlige og luftige og har man lyst er der mulighed for at tage en tur rundt i ldom langs en nyligt anlagt vandresti. Tilknyttet er en aktivitetshal og multibane.

Plexus kan tilbyde lyse og venlige rammer for jeres fest, det er af stor betydning for os at gæster og værter føler at de er i gode hænder og det bestræber vi os meget på at opfylde. Vores køkken er ledet af Rehné Bank Jensen som sørger for at kvaliteten af maden er i top, der er især fokus på gode og sunde råvarer,

Vi er meget åbne for at jeres arrangement bliver unikt for jer og er i stand til at hjælpe med specielle ønsker på mange måder.

Vi vil gerne tage en snak med Jer omkring menuen, opdækning, farver, temaer & blomster.

Priserne nedenfor er eksklusiv lokaler, personale, opdækning og pynt m.m. Prisen herfor er individuel alt efter hvilken type arrangement og varighed I ønsker.

## Velkomst

1 Mousserende vin evt. med hyldeblomst, Hibiscus, Rabarber	33,-
2 Champagne.	45,-
3 Kirr.	33,-
4 Kirr Royal.	38,-
5 Seabreaze (Grapejuice, tranebær, Vodka & Champagne).	38,-
6 Cider.	27,-
7 Mojito.	37,-
8 Martini Cocktail (Martini, Vodka, Champagne).	43,-
9 Strawberry Daiquiry.	43,-
10 Margarita.	43,-
11 Børnesmoothie.	23,-
12 Juice cocktail (non alkohol).	23,-

## Forretter

(Til alle forretter serveres hjemmebagt brød med smør)

1. "Surf n turf", ...en af kokkens specialiteter  
kalvecarpaccio med lille salatbuket og urtestegte jomfruhummerhaler 75,-
2. Lakserillettes på små salater med grillede asparges og syltede tomater 65,-
3. Klassisk rejecocktail 55,-
4. Varmrøget laks på sprød salat og grønt med sød urtedressing 60,-
5. Tigerrejer med asiatisk grønt på fettucini i rød pebercreme 65,-
6. Soufflé af kammusling og torsk med skorzone og porre samt urtenage 75,-
7. Klassisk Carpaccio af kalvemørbrad med Parmesan og ruccola 60,-
8. Munkbro Ørred i sursød chili med soya, spiresalat og sprøde nødder 63,-
9. Dampet hellefisk i Champagnesauce med kammuslinger og rogn 75,-
10. Klassisk Stjernes kud (i forret størrelse) 65,-
11. Røget lakseroulade på salat med små kryddertomater og slikasparges 65,-
12. Laks og kulmule på urtesauté med Chardonnaycreme og Brøndkarse 70,-
13. Ietrøget Skovdue bryst med salat af mandler, pære samt Blommesc. 78,-
14. Tapastallerken med Serrano, pølse, oste, mandler, mojo og aioli 70,-
15. Fisketallerken med ristet fisk, varmrøget laks og skaldyrssalat 75,-
16. Glaseret Andebryst med cremet salat af pære og spidskål samt nødder 65,-

## Hovedretter

(tilbehøret kan ændre og variere efter sæsonens udvalg og kundens ønske)

1. Hereford Oksefilét med trøffelsauce, glaserede løg, rodchips  
pastinaksoufflé samt dagens kartoffel 245,-
2. Dansk peberstegt Kalveculotte, hertil kraftig persille-glance  
Auberginerulle, rodpuré og 1 salat, samt dagens kartoffel 198,-
3. Dansk Kalvemørbrad med cremet tomat-pebersauce, butternut og oliven  
Svamperemoulade samt dagens kartoffel 245,-
4. Krondyrfilet med rødvinsskysauce og timianstegte rødder  
Cremede svampe, dampet grønt, æblesalat og dagens kartoffel. 265,-
5. Lammekølle braiseret i balsamico med honning, løg og timian  
Hertil salat af syltede tomater, grøntragout og dagens kartoffel. 198,-

6. Helstegt Porchetta med egen sky, salatbord, kartoffelretter & sæsonens grønt (som buffet til min. 30 pers.)	175,-
7. Jerkey marineret Nakkesteg (langtidsstegt) med barbequesauce Hertil lækker salatbuffet efter årstiden, krydderkartofler	170,-
8. Unghanebryst med fyld af spinat og ost hertil rosmarinsky Tomat-squash soufflé, mikset salat samt dagens kartoffel	175,-
9. U.S. Roast med whiskysauce, lækker salatbuffet og dagens kartofler	198,-
10. Gl. dags kalvetykkam i egen sauce med tyttebær, Waldorffsalat og hvide kartofler	185,-

## Dessert & Ost

1. Lun Chokoladefondant med blødende hjerte, hindbær-chilimousse, sprødt	60,-
2. Variation af chokolade (kage, mousse og is)	60,-
3. Sprød æblekage med pistacieparfait og æblesirup	60,-
4. New York Cheesecake med mandelis og hindbærpuré	60,-
5. Valnøddegateau med lys chokolademousse, blommepuré og vaniljeis	60,-
6. Plexus desserttallerken med små lækkerier fra det søde køkken	75,-
7. Pandekager med is og syltetøj.	55,-
8. Lun chokolade brownie med vanilleparfait, frugt & bærcoulis.	60,-
9. Rabarber tærte med brændt mandelmarengs hertil vaniljeis	55,-
10. Stor dessertbuffet med dessertkager, is, tærte, frugt og meget mere.	95,-
11. Ostetallerken med sylt. nødder, oliven, og kiks.	65,-
13. Trifli af friske bær (kun sæson) med vaniljecreme	55,-
14. Mandelfragelité med hvid chokolade og passionsfrugt samt romsylt	60,-

## Natmad

1. Suppe med brød (spørg kokken )	48,-
2. Lune boller med pålæg, postej & oste samt tilbehør.	75,-
3. Chili con carne med brød og creme fraiche.	65,-
4. Hjemmebagt pizza.	60,-

5. Lune grønttærter med kylling, salat og dressing.	68,-
5. Biksemad med rugbrød, rødbeder & spejlæg.	70,-
6. Udvalg af forskellige sandwich.	50,-
7. Lune frikadeller med kartoffelsalat, salat og rugbrød.	65,-
8. Burger a la Plexus med ovnstegte kartofler.	75,-
9. Wurst nudeln " Østrigsk nudelret" med pølse og bacon	60,-
10. Pitabrød med oksekebab, humus, tzatziki og salat.	60,-
11. Smørrebrød (4 hver).	70,-
12. Gl. dags æggekage med rugbrød, rødbeder og purløg.	65,-

#### Diverse øvrige priser:

Sodavand		25,-
Øl		30,-
Ciderdrikke		40,-
Husets vin		195,-
Alternativ vinvalg kan også ske efter aftale		
Dessertvin pr. glas		35,-
Vin, øl og vand ad libitum under middagen	pr. person	265,-
Fri bar øl, vand og vin efter middagen	pr. person	125,-
Kaffe, te, kakao pr. person.		25,-
Småkager.		15,-
Kransekage.		23,-
Flødelagkage.		40,-
Dagens kage.		18,-
Othello lagkage.		40,-
Tærte med bær eller frugt hertil cr. Fraiche el. Skum.		38,-
Petit Four. ( 3 hver)		30,-
Luksus chokolade ( 3 hver)		30,-
Barservice		
Vi kan også tilbyde barservice i forbindelse med jeres fest, spørg personalet		
Leje af hallen i forbindelse med fest		500,-
Div. AV udstyr er muligt at få stillet til rådighed		

Børn under 12 år betaler 1/2 af menuprisen

**Grundbeløbet** der indeholder: opdækning, blomster (standard), duge, servietter, personale, lokaler, rengøring, gælder for alle personer. Prisen kan variere fra selskab til selskab.

Alle priser og menuer er med forbehold for ændringer...

## Betingelser

- \*Minimum antal er 25 personer
- \*Alle bestillinger og reservationer skal være bekræftet via mail for at være gældende
- \*Det er muligt at reservere et lokale på forhånd, men det skal dog afbestilles senest 2 mdr. før hvis I ikke ønsker at holde festen hos Plexus.
- \*Afbestilling herefter vil koste et gebyr på 2500,-
- \*Tilmelding af endeligt antal skal være os i hænde senest 2 uger før arrangementet
- \*Det er vigtigt for os at få at vide om der er diabetikere og andre allergikere blandt gæsterne
- \* NB. ønskes det at festen forlænges, udover det aftalte, imens den er i gang tillægges et beløb på 3000,- pr. påbegyndt time eks. Fra 02.00 til 03.00.
- \*vedr. allergener kan der rettes henvendelse til køkkenpersonalet