

PLEXUS Idom-Råsted

Tilbyder

Rehné Bank's

Menuer ud af huset

”Det Nye Vestjyske Køkken”

med fokus på de nære, danske og lokale råvarer

alt laves fra bunden med omtanke for råvarerne og en høj kvalitet,

Men også inspireret af det udenlandske køkken og med mange års erfaringer.

Betingelser

Bestillinger skal være minimum 15 personer, udbringning i Holstebro og omegn koster 260,- derudover tillægges 15,-pr. km.

Brugte fade og service leveres tilbage den efterfølgende hverdag med mindre andet er aftalt.

Fade og service skal leveres tilbage i rengjort stand, ellers må påregnes et gebyr på 250,- - 500,- alt efter størrelsen på ordren

Bestilling gerne en uge forinden.

Alle retter leveres anrettet i fade og skåle og pakkes i Thermo kasser.

Afbestilling kan ske gratis 7 dage før, herefter beregnes et gebyr på 50 % af den samlede bestilling.

Menuerne er med forbehold for ændringer og evt. fejl

Vestjyske Tapas Specialiteter

275,- pr. person min. 15 kuverter

Sprød Salat – Ært mousse – Jomfruummer – Rygeost

Varmrøget Laks – Sennepsurter – Ribs – Estragon

Røget And – Havtornsirup – Spinat – Blåbær

Krondyrfilet – Æbler og Kål – Letstuede Svampe - Kartofler

Nøddekage med Hvid Chokolade & Rom-ganache

Samt Hjemmebagt Surdejsbrød og Smør med Læsøsalt

Vestjysk Gourmet Buffet I

275,- pr. person min. 15 kuverter

Ristet Blomkålssalat - Sprød Skinke - Torskeflager - Grov Sennepscreme

Røget Krondyr – Spinat & Grønkål – Syrnet Fløde – Æblesyltede Rødløg

Kalvespidsbryst – Butternut/Peber kompot – Persilleglace

Kartoffelgratin med Kørvel og Springløg

Vesterhavsost med Kvædekompot og Kiks

Mørk Chokolade Pannacotta med Bær & Vanillecreme

Hjemmebagt Surdejsbrød samt smør

Vestjysk Gourmet Buffet 2

335,- pr. person min. 15 kuverter

Krabbesalat – Ærteskud – Grønne Asparges - Dildolie

Glaseret Kammusling – Grillet Pebercreme - Romaine - Urter

Fjerkræ Terrin – Marinerede Svampe – Brombær

Dansk Kalvemørbrad fra Himmerland – Timiansky sauce – Ristede Rødder & Løg

Knuste Kartoffler med krydderurter og smør

Danske Øko Oste – Blommechutney – Kiks

Karamelmousse med chokoladeglacé

Hjemmebagt Surdejsbrød samt smør

Brunch Buffet

185,- pr. person min. 15 kuverter

Skaldyrssalat I Sylteglas

Varmrøget Laks med Urtesalat og Sød Sennepscreme

Hjemmebagt Postej med Peberbacon og Ristede Svampe

Danske Ostespecialiteter med Nøddesylt, Kompot og Knækbrød

Udvalg af Pølse med div. Tilbehør og Grønt

Skyr Fromage med bærpuré

Hjemmebagt Brød samt smør

Tapasfad

155,- pr. person, min.4 kuverter

Skinke, Pølse, Oste, Oliven, Mandler, Pesto, Aioli, Grillet Grønt & Brød

Retro Menu

165,- pr. person min. 15 kuverter

Krydderstegt svinefilet, Skysauce

Timianstegte Kartoffler & Årstidens Salat

Chokolademousse

: Rejecocktail kan tilvælges for 40,- pr. Person

Smørrebrød

Fra 25,- pr. stk. min. 20 personer

KUN efter aftale

Ægte Spansk Tapas Buffet

325,- pr. person min. 25 kuverter

Ærtepuré – Crouton – Chorizo
Grillet Tun – Sur-Sød Olivendressing
Gambas (kæmperejer) i hvidløg
Serrano – Figen – Manchego
Lomo – Gedeost – Tomatkonfit
Piquillo peber – Braiseret Gris
Grillede Svampe I Sherry
Crème Catalan
Hjemmebagt brød, smør, oliven & aioli

Receptionsbuffet

135,- pr. person min. 25 kuverter

Spicy Skaldyrssalat I Sylteglas
Mini Brioche med Røget Kronstyr & Chutney
Vandbakkelse med krydret Anderillettes
Canapé med Rygeostecreme og Røget Laks
Spyd med Landskinke og Vesterhavsost
Kransekage fra Konditoriet

Italiensk Buffet

345,- pr. person min. 20 kuverter

Romainesalat – Artiskok – Pecorino – Balsamico

Vitello Tonnato

Grillede Auberginer & Courgette – Bresaola – Ruccola – Bøffelmozzarella

Spinat & Bagt Fennikel – Parmaskinke – Hindbærvinaigrette

Lammekrone stegt med Løg & Peber hertil Rosmarinsky

Kartofler med rosmarin og hvidløg

Mørk Chokolade Pannacotta med Bær

Foccaciabrød – Oliventappenade & Pesto

Desserter Fra Konditoriet

min. 20 kuverter

“Dessertbuffet med blandt andet”

Marcipantærter med creme og bær

Ægte mørk chokolade brownie

Lækker Kefir mousse med passionsfrugt

Whiskykage

Cheesecake med hindbærpuré

New York Style Cheesecake

Hvid Chokolademousse med topping

Chokolade Pannacotta

Cannoli med nougatcreme

Fragelité med pistaciecreme

Og meget mere..... spørg blot køkkenet

