

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

255,- 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 - Kartoffler

Nøddekage med Hvid Chokolade & Whiskyganache (fra Idom Whisky Laug)

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 & Grønål – Syrnet Fløde – Æblesyltede Rødløg

Øl-braiseret 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 med Læsøsalt

Vestjysk Gourmet Buffet 2

335,- pr. person min. 15 kuverter

Krabbesalat – Ærteskud – Grønne Asparges - Dildolie

Glaseret Kammusling – Grillet Pebercreme - Romaine - Urter

Fasan 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 Kaffeglance

Hjemmebagt Surdejsbrød samt smør

Brunch Buffet

185,- pr. person min. 15 kuverter

Spicy 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 Danske Pølser med Grønt

Skyr Fromage med lokal Honning og Bær

Hjemmebagt Brød af mel fra Nyborggaard samt smør

Tapasfad

135,- pr. person, min.4 kuverter

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

Tapas For To (kun på udvalgte fredage)

255,-

Menuen varierer fra gang til gang

Retro Menu

145,- pr. person min. 15 kuverter

Indbagt Mørbrad Med Bacon & Svampe, Skysauce

Timianstegte Kartoffler & Årstidens Salat

Citronfromage

: Rejecocktail kan tilvælges for 40,- pr. Person

Smørrebrød

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

KUN efter aftale

Ægte Spansk Tapas Buffet

285,- pr. person min. 15 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

125,- 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

Miniflødeboller & Kransekage fra Konditoriet

Italiensk Buffet

325,- pr. person min. 15 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

Cremet Spelt Risotto

Mørk Chokolade Pannacotta med Bær

Foccaciabrød – Oliventappenade & Pesto

Vælg selv TAPAS RETTER

min. 15 kuverter, alle retter er portionsanrettede

4 retter 130,- 5 retter 155,- 6 retter 180,- 7 retter 195,-

1. Reje & avocadomousse i sylteglas med marineret tomat
2. Spicy skaldyrssalat med Juliennegrønt og cocktaildressing
3. Grillet fasanbryst over glaserede svampe
4. Grillet rød tun på asianstyle salat med teriyakisc.
5. Majstortilla med kylling i røget paprika hertil ugly salsa og grønt
6. Tatar af røget makrel med ristet rugbrød
7. Grand Cru Røget laks på fenikkel & spinat med citruscreme
8. Grillet grønt med Serranoskinke

9. Manchego, oliven og saltede mandler
10. Krondyrfilet med æblechutney
11. Wasabistegt Andebryst på fenikkel-æblesalat og trøffelmayo
12. Minitærte med spinat, feta og semidried tomat toppet med Parmaskinke
13. Rispirpakker med kylling og spicy peanutbuttersauce
14. Vandbakkelse med krydret anderillettes og sprød salat
15. Kryddersalat med Bresaola, mozzarella, hindbærglace
16. Artiskoksalat med parmesan, trøffelsalami og oliven
17. Marinerede Vannamai rejer med avocadomayo
18. Krydderkartofler med Mojodip
19. Foccaciærød med Pesto, aioli og hummus
20. Melonsalsa med Parmaskinke

Desserter Fra Konditoriet

min. 15 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