

# VALGMENIGHEDENS HUS

## MENUKORT

### Hold festen i Valgmenighedens Hus

Dejlig mad, flotte selskabslokaler og central beliggenhed midt i Holstebro.

Også rigtig god mad ud af huset.

Maden er hjemmelavet af gode råvarer.



Alt vores brød er bagt med surdej og op til 90 % økologisk mel fra egen stenkværn.

Valgmenighedens Hus | Skolegade 32 | 7500 Holstebro

Tlf. 9742 2321 | Mobil 2447 9063 | pvitting@mail.dk | valgmenighedenshus.dk

# Forretter

Inkl. hjemmebagt brød  
og økologisk smør

01. Tarteletter med høns i asparges .....	<b>kr. 68.-</b>
02. Tomatsuppe med pastanudler .....	<b>kr. 68.-</b>
03. Klar suppe med hjemmelavede kød- og melboller .....	<b>kr. 68.-</b>
04. Hønsesalat på salatbund med ananas, asparges .....	<b>kr. 68.-</b>
05. Røget dyrekølle med broccoliterrine dressing .....	<b>kr. 68.-</b>
06. Ørredmousse med caviar og rejer på salatbund med dressing .....	<b>kr. 68.-</b>
07. Filet Royal: Pandestegt fiskefilet på hj.bagt græsk landbrød, hertil kold aspargessauce .....	<b>kr. 70.-</b>
08. Lufttørret skinke på leje af ruccola med frisk mozzarella, cherrytomater, balsamico dressing .....	<b>kr. 70.-</b>
09. Tunmousse med tomat, rejer og æg, dressing .....	<b>kr. 70.-</b>
10. Laksemousse med rejer, asparges, dressing .....	<b>kr. 70.-</b>
11. Hvidvinsdampet fiskefilet i kold krydderurtesauce med rejer .....	<b>kr. 70.-</b>
12. Torskeanretning på fad med æg, rejer, dressing .....	<b>kr. 70.-</b>
13. Varmrøget laks (fra egen røgeovn) med kold æggestand, hvidløgsrejer og dressing .....	<b>kr. 72.-</b>
14. Fiskesalat med rejer, krebshealer og røget laks .....	<b>kr. 72.-</b>
15. Cocktailfad med dressing .....	<b>kr. 72.-</b>
16. Lakseroulade med rejer, agurk, dild, flødeost .....	<b>kr. 72.-</b>
17. Hvidvinsdampet rødspættefilet med rejer, caviar, citron, sennepsdressing .....	<b>kr. 72.-</b>
18. Bresaola med ruccola og Gammelknas samt aioli .....	<b>kr. 70.-</b>
19. Lakserulle med fyld af tunmousse, garneret med hvidløgsrejer og dressing .....	<b>kr. 76.-</b>
20. Fiskesymfoni: Dampet fladfisk i laksepakke med rejer, flødedampet spinat, lun æggestand .....	<b>kr. 76.-</b>
21. Tappasforret med blandet salat, melon, ovnbagte tomater, soltørrede oliven, revet parmesan, tørret skinke, balsamico glace, pesto, og rugchips .....	<b>kr. 83.-</b>
22. Tappasfad: Lufttørret skinke med grønne asparges og aiolidip, grønne oliven med fyld, chorizo-pølse, samt ½ æg med fyldt bruscetta .....	<b>kr. 78.-</b>
23. Stjernesked: Kogt og stegt rødspættefilet med rejer .....	<b>kr. 76.-</b>
24. Røget hellefisk med tigerrejer og lun spinat .....	<b>kr. 78.-</b>
25. Fiskesymfoni med røget laks, dampet fladfisk, krebshealer, pestocrema .....	<b>kr. 83.-</b>
26. Ta' selv fiskesymfoni: Lakseroulade, røget hellefisk med flødedampet spinat, lun æggestand, tunmousse med æg og tomat .....	<b>kr. 82.-</b>

# Hovedretter

01. Stegt svinekam med rødkål, asier, brunede- og hvide kartofler samt franske kartofler ..... **kr. 135.-**
02. Svinekam stegt som vildt med waldorfsalat, hvide og brunede kartofler, surt, tyttebærsyltetøj samt vildtsauce ..... **kr. 135.-**
03. Bojsen's Ben: Langtidsstegt spareribs med krydderkartofler, hjemmelavet whiskysauce, coleslaw-salat, mixed salat samt hj.bagt brød ..... **kr. 135.-**
04. Baconstegt svinemørbrad med syltede rødløg, mixede salat, krydrede kartofler, sauce og hjemmebagt brød  
Denne ret serveres kun i huset ..... **kr. 144.-**
05. Urtekrydret svinekam med krydderkartofler, estragonsauce , melonsalat og hjemmebagt brød ..... **kr. 136.-**
06. Skolegadebøffer med saltbørstede kartofler, grøn salat, dressing og hjemmebagt brød ..... **kr. 145.-**
07. Rosastegt roastbeef med krydderkartofler, paprikasauce, salat med soltørrede tranebær, dressing og brød ..... **kr. 159.-**
08. Helstegt andebryst med hvide kartofler, rødkål, surt, franske kartofler og skysauce ..... **kr. 135.-**
09. Svinemørbrad indbagt i kylling med toscanakartofler, balsamicosauce, middelhavssalat samt hjemmebagt brød  
Denne ret serveres kun i huset ..... **kr. 148.-**
10. Pikant farseret kalkunbryst med saltbørstede kartofler, champignonsauce, marineret salat med pasta og hj.bagt brød ..... **kr. 136.-**
11. Appelsinmarineret svinekam med urtekartofler, skysauce, bønnesalat med rødløg samt hjemmebagt brød ..... **kr. 145.-**
12. Grydestegt kalvesteg med haricots verts, krydderstegte gulerødder, hj.lavet råsylt, tyttebær, waldorfsalat samt hvide kartofler og skysauce ..... **kr. 154.-**
13. Helstegt oksehøjreb med smørristede champignons, haricots verts, hvide kartofler samt hel tomat med flødepeberrod samt skysauce ..... **kr. 170.-**
14. Kalvemørbrad med estragonsauce, pommes Anna, babyspinatsalat med honningglace samt hjemmebagt brød (denne ret serveres kun i huset ..... **kr. 225.-**
15. Culottesteg med hvide kartofler, rødvinsauce, grøn salat og dressing ..... **kr. 157.-**
16. Culottesteg med bagt kartoffel, hvidløgssmør, melonsalat og hj.bagt brød ..... **kr. 157.-**
17. Helstegt kalvefilet med pommes roset, harricot verts, minimajs , urteristede gulerødder, smørristede champignons og rødvinsauce ..... **kr. 169.-**
18. Helstegt kalveryg med italienske grøntsager, saltbørstede kartofler, baconbønner, champignonsauce og hjemmebagt brød ..... **kr. 169.-**

# Hovedretter, fortsat

19. Dyrekølle med waldorfsalat, tyttebær, hjemmelavet råsylt ,  
2 slags ristet grønt, hvide kartofler og vildtsauce ..... kr. **172,-**
20. »Skær-selv-bord«: Højreb, krydret skinke, 3 slags kartofler,  
Skolegade-bøffer samt 10 slags specialtilbehør og hj.bagt brød ..... kr. **222,-**
21. Oksefilet italiano: Helstegt oksefilet med Toscanakartofler,  
rødvinsauce, ratatouille, grilltomat samt hjemmebagt hvidløgsbruschetta  
Denne ret serveres kun i huset ..... kr. **174,-**
22. Kalvemørbrad med rystekartofler, basilikumsauce med stegte champignon,  
peberfrugter, rødløg, tomat med pestofyld samt brød  
Denne ret serveres kun i huset ..... kr. **225,-**

# Desserter og ost

01. Lun rababertærte med hjemmelavet vanilleis ..... kr. **59,-**
02. Lun æbletærte med kanel samt hjemmelavet straciatellais ..... kr. **59,-**
03. Svesketrifli med hjemmelavet sveskekompotcreme og makroner ..... kr. **53,-**
04. Ris à la mande med kirsebærsauce ..... kr. **49,-**
05. Rubinsteinkage på kranskekagebund ..... kr. **65,-**
06. Appelsin-, citron-, ananas- eller chokoladefromage ..... kr. **54,-**
07. Romfromage med kirsebærsauce ..... kr. **54,-**
08. Tiramisu ..... kr. **60,-**
09. Ostebord med hjemmerøget brie, Gammelknas, samt Port Salut ,  
hjemmebagt knækbrød, groft brød samt 4 slags frisk frugt ..... kr. **82,-**

# Isdesserter

ALLE SLAGS IS ER HJEMMELAVET ITALIENSK IS

VI HAR FLERE SLAGS HJEMMELAVET IS END VIST HER

01. Appelsinkrokant islagkage med vanille- og appelsinis ..... kr. **59,-**
02. Hjemmelavet flødeislagkage på nøddebund med jordbær- og  
vanilleis og hakket chokolade ..... kr. **59,-**
03. Hjemmelavet blåbær/vanille islagkage på nøddebund  
med hakket chokolade ..... kr. **59,-**

04. Fersken/vanille islagkage med frugt-coullis .....	<b>kr. 59,-</b>
05. Jordbær-surprise: Indbagt jordbæris på nøddebund .....	<b>kr. 59,-</b>
06. Daim-is på tyk nøddebund med frugtpuré .....	<b>kr. 59,-</b>
07. Baily's is med frugtcoullis .....	<b>kr. 62,-</b>
08. Hindbær/vanille islagkage på nøddebund .....	<b>Kr 59,-</b>
09. Guldslagkage med fyld af marcipan, valnødder, romrosiner, cocktailbær, blød nougat på nøddebund, serveres med kold chokoladesauce til .....	<b>kr. 64,-</b>
10. Nougat-isrand med frisk frugtsalat .....	<b>kr. 69,-</b>
11. Bryllups-islagkage .....	<b>kr. 96,-</b>

## Dessert ta' selv bord

MINIMUM 40 KURVERTER

2 slags is og 2 slags kage .....	<b>kr. 82,-</b>
----------------------------------	-----------------

## Retro dessertbord

Citronfromage – Svesketrifli – Fløderand med frugter – Gammeldags nougatis.....	<b>kr. 82,-</b>
---------------------------------------------------------------------------------	-----------------

## Natmad

01. Frikadeller med kold kartoffelsalat .....	<b>kr. 63,-</b>
02. Pålægs- og ostebord med 4 slags pålæg, leverpostej og 2 slags ost .....	<b>kr. 74,-</b>
03. Grovboller med 3 slags pålæg samt 1 slags ost .....	<b>kr. 65,-</b>
04. Røget skinke med flødestuvet asparges og hjemmebagt flûtes .....	<b>kr. 65,-</b>
05. Frikadeller med flødestuvet hvidkål .....	<b>kr. 65,-</b>
06. Biksemad med spejlæg, rødbeder og hjemmebagt rugbrød .....	<b>kr. 65,-</b>
07. 3 slags sandwich .....	<b>kr. 65,-</b>
08. Middelhavssandwich med fyld af ruccolasalat, seranoskinke samt ruccolasalat, chorizo-pølse (hjemmebagt foccacia brød) .....	<b>kr. 65,-</b>
10. Røde pølser med diverse tilbehør .....	<b>kr. 65,-</b>
11. Lasagne med salat .....	<b>kr. 66,-</b>
12. Mousakka med tomatsalat .....	<b>kr. 66,-</b>
13. Spansk æggekage m/ bacon, kartofler, salat og hjemmebagt brød .....	<b>kr. 66,-</b>
14. Tortilla wrap med krydret oksekød, cremefraiche sauce, salat og dressing .....	<b>kr. 66,-</b>
15. Hjemmelavet pizza (3 slags) med salat og dressing .....	<b>kr. 88,-</b>
16. Croisanter med forskelligt fyld, to stk .....	<b>kr. 65,-</b>

# Supper med hjemmebagt brød

17. Italiensk broccolisuppe .....	kr. 65,-
18. Tomatsuppe .....	kr. 65,-
19. Klar suppe m/ hj.lavet kød- og melboller .....	kr. 67,-
20. Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt flûtes .....	kr. 67,-
21. Fransk løgsuppe med hjemmebagt grovflûtes .....	kr. 65,-
22. Pikant grøntsagssuppe med kylling .....	kr. 65,-
23. Hjemmelavet hvidløgssuppe med hj.bagt italiensk ciabattabrød .....	kr. 65,-
24. Karrysuppe med rejer samt hjemmebagt brød .....	kr. 71,-

## Ta' selv bord/buffet

BUFFET NR. 1-8 MINIMUM 20 COUVERTER UD AF HUSET

### TA' SELV BORD NR. 1

**Forret, sendes rundt:** Ørred paté med dressing

**Hovedretter, som ta' selv:** Tarteletter m. høns i flødestuvet asparges

Kold roastbeef med rustik kartoffelsalat

Pandestegt fiskefilet med remoulade (leveres kolde ud af huset) – skal lunes

Kyllingelår med pastasalat

2 slags hjemmebagt brød og smør

**Dessert:** Fersken/vanille islagkage

**Pris pr. couvert** ..... kr. 219,-

### TA' SELV BORD NR. 2

**Forret, sendes rundt:** Tunmousse med rejer, æg og dressing

**Hovedretter, som ta' selv:**

Citronmarineret kalkunbryst

Skolegadebøf

2 slags kartofler

Mixed salat med dressing

4 slags special-tilbehør

2 slags hjemmebagt brød

**Dessert:** Blåbær/vanille islagkage

på nøddebund

**Pris pr. couvert** ..... kr. 237,-

### TA' SELV BORD NR. 3

**Forret, sendes rundt:** Filet Royal: Pandestegt fiskefilet med kold asparagessauce (leveres kolde ud af huset)

**Hovedretter, som ta' selv:**

Tartelet med høns i flødestuvet asparges

Toscana marineret svinemørbrad

Fiskesalat med rejer/laks samt

krebsehaler

Pulled nakkefilet (skal skæres i skiver)

med middelhavssalat og krydderkartofler

3 slags hjemmebagt brød

**Dessert: Ost, frisk frugt og islagkage**

Skæreeost, brieost, frisk frugt, syltede valnødder samt hindbær/vanille islagkage

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

*Til alle buffeter er der brød og økologisk smør*



# Som ta' selv bord/buffet

## TA' SELV BORD NR. 4

Forret, sendes rundt: Laksemousse med rejer, asparges, dressing

Hovedretter, som ta' selv: Græsk bøf med let spicy tomatsauce

Urtekrydret svinekam med flødekartofler

Kold roastbeef med mixed salat

og 1 slags dressing

Tærte (leveres kolde ud af huset) -- skal lunes

Saltbørstede kartofler

4 slags special-tilbehør

Dessert: Stracciatella islagkage m. frugt coullis

Pris pr. couvert ..... kr. 249,-

## TA' SELV BORD NR. 5

Forret, sendes rundt: Lufttørret skinke på leje af ruccola med tomat, frisk mozzarella, balsamico dressing

Hovedretter, som ta' selv:

Italienske flødekartofler

Keftedes i tomatsauce

Marineret kalkunbryst

Krydderurte-marineret svinekam

Kartoffel-tortilla

(leveres kolde ud af huset) – skal lunes

Kold roastbeef med fyld

Koldrøget dyrekølle med broccoliterrine

5 slags special-tilbehør

Dessert: Ost, frisk frugt og tærte

Hjemmelavet hvidløgsost, brieost, skærest, vindruer/melon

Marineret oliven, syltede valnødder

3 slags hjemmebagt brød

Æbletærte med flødeskum

Pris pr. couvert ..... kr. 273,-

## TA' SELV BORD NR. 6

Forret, sendes rundt:

Varmrøget laks (fra egen rygeovn) med kold æggestand, hvidløgsrejer og dressing

Hovedretter, som ta' selv:

Marineret kyllingfilet

Kalve coulotte

»Bojsen's Ben« – langtidsstegt spareribs

2 slags kartofler samt whiskysauce

5 slags special-tilbehør

2 slags hjemmebagt brød

Dessert: Jordbær suprice

(indbagt jordbær)

Pris pr. couvert ..... kr. 279,-

## TA' SELV BORD NR. 7

Forret, sendes rundt:

Valgfri forret fra nr. 1-18

Hovedretter, som ta' selv:

Skolegadebøffer med dressing

og hjemmebagt brød

Kalvefilet og krydret skinke

med 3 slags kartofler

10 slags special-tilbehør

Dessert:

Hjemmelavet islagkage,

frit valg fra nr. 1-6

Pris pr. couvert ..... kr. 305,-  
m/ dessertbord

Pris pr. couvert ..... kr. 329,-

# Ta' selv buffet

## TA' SELV BORD NR. 8

Forret, sendes rundt: Hvidvindampet fiskefilet i urtesauce samt rejer

**Hovedretter, som ta' selv:** Marineret kalkunbryst med grøn salat

Små italienske frikadeller i tomat sauce

Kold højreb

Lun culottesteg

Krydret skinke

2 slags kartofler

Ovnbagt broccoli med landskinke

i estragonsauce

6 slags special-tilbehør

Hjemmebagt brød

### Dessert:

Gammelknas ost, hjemmerøget brie,

Port Salut, frisk frugt samt rabarberkompot

og årstidens kage

**Pris pr. couvert ..... kr. 329,-**

*Til alle buffeter er der brød og økologisk smør*



## Pålægs- og osteborde

INKL. BRØD OG SMØR

Pålæg- og ostebord med 6 slags pålæg og 3 slags ost ..... **kr. 163,-**

Pålæg- og ostebord med 4 slags pålæg og 2 slags ost ..... **kr. 121,-**

Der kan kombineres lidt lunt med til pålægsbordene

Osteborde med hjemmelavede smøreoste og andre oste

## Smørrebrød

PÅ HJEMMEBAGT SVEDJERUGBRØD

Uspecificeret smørrebrød pr. stk. .... **kr. 42,-**

Pris for 10 stk. .... **kr. 390,-**



# Buffeter

MIDDELHAVSBUFFETER SERVERES KUN I HUSET

## GRÆSK BUFFET MINIMUM 40 COUVERTER

### FORRET

Tzatziki med kamalata-oliven og græsk landbrød

### HOVEDRET, SOM TA' SELV

Souvlaki (lammespyd med citronbåde), græsk landkylling i tomatsauce, stifado (oksekød i kannelsauce med ris), mousakka (fars-fad med hvidløg), græsk salat, grøn salat, tomatsalat, krydderkartofler, plaki (fisk i tomat sauce), græsk tomatsuppe med nudler samt græsk kærnemælksbrød

### DESSERT

Is-kugler på mandelbund med græsk youghurt og sirup samt bakaulas

Pris pr. couvert ..... kr. 329,-

## ITALIENSK BUFFET MINIMUM 40 COUVERTER

### FORRET

Lufttørret skinke med tomat og mozzarella samt hjemmebagt focaccia

### HOVEDRET SOM TA' SELV

Cannelloni, carpaccio med parmasan, pizza, oksekød med fyld af artiskokker, cacciatorekylling, stracotto med fyldte peberfrugter, rosmarinkartofler, auberginefad med ost, artiskok frittata, grøntsagscarponata, broccolisuppe, ratatouilles, pasta samt hvidløgsbruschetta

### DESSERT

Limone/vanilie is

Pris pr. couvert kr. 345,-



# Tapasborde som buffet

TAPAS MENUER MINIMUM 25 PERSONER

## TAPASBORD NR. 1

**Stor tapas pr. couvert ..... kr. 265,-**

Bresaola med estragoncreme  
Chorizo-pølse med oliven med mandel  
Fransk salami le menage på  
kartoffel-tortilla  
Copa stagionato m. tørrede oliven og aioli  
Seranoskinke med tomat, mozzarella  
og glace  
Kold roastbeef med specialfyld  
Keftedes i tomatsauce  
Hjemmelavet pesto- og oliventapanade  
Manchego-ost med rabarberkompot  
Hjemmebagt brød  
Hvidløgsrejer  
Varmrøget laks med kold æggestand  
Cherrytomat i urter, samt 4 andre tilbehør.

## TAPASBORD NR. 2

**Mellem tapas pr. couvert ..... kr. 227,-**

Bresaola med estragoncreme  
Chorizo-pølse med oliven med mandel  
Fransk salami le menage på  
kartoffeltortilla  
Copa stagionato med tørret oliven  
samt aioli  
Seranoskinke m. tomat, mozzarella og glace  
Cherrytomater i urter  
Keftedes i tomatsauce  
Hjemmelavet humus, hjemmelavet pesto  
Skæreost, brie med druer  
Hjemmebagt brød.

## TAPASBORD NR. 3

**Mellem tapas pr. couvert ..... kr. 239,-**

Hjemmemarinerede chillirejer  
Roasted melon  
Chorizo-pølse med oliven  
Små kolde, ristede kartofler med bresaola  
Hjemmelavet pesto  
Hjemmerøget smør  
Hjemmebagt brød  
Seranoskinke med melon samt  
balsamicoglace  
Tørrede cherrytomater (hjemmelavet)  
Hjemmerøget brie og Vesterhavssost  
Hjemmelavet rabarberkompot og druer

## TAPASBORD NR. 4

**Lille tapas pr. couvert ..... kr. 179,-**

til aften-kom-sammen hvor folk har spist  
(min 15 pers.)  
Bresaola med Gammelknas-ost og ruccola  
Chorizo-pølse med oliven med mandel  
Fransk salami le menage på  
kartoffeltortilla  
Copa stagionato med tørret oliven  
samt aioli  
Seranoskinke med tomat, mozzarella  
og glace  
Cherrytomater i urter  
Brie med druer  
Hjemmebagt brød.

# Brunch – reception

BRUNCH (SERVERES KUN I HUSET)

SERVERES SOM BUFFET – SPIS HVAD DU KAN

Æg /bacon – pande pølser

Friskbagte pandekager med sødt

Rullepølse / salami / hamburgerryg

2 slags hjemmelavet marmelade

Brieost / skæreoost / frisk frugt

3 slags brød alt fra eget bageri

Frisklavet frugtsmoothie

Hjemmelavet leverpostej med rødbeder

Røget laks med asparges og hjemmelavet rævesauce

Friskbagt kringle

Kaffe / the, juice, samt 1 genstand bitter/Bailys

Pris pr. couvert ..... kr. 265,-



## Reception

Vi har stor erfaring med at sammensætte menuer, og vi kan favne mange ønsker. Har du brug for idéer til din reception, hjælper vi dig gerne med menuen.

## Kaffe – morgenbord

KAFFE / THE

Kaffe / the ..... kr. 37,-

Kaffe / the med 4 slags hjemmebagte småkager ..... kr. 45,-

Kaffe / the med hjemmebagt kranssekage ..... kr. 63,-

Kaffe / the med hjemmebagt kranssekagekonfekt (5 slags) ..... kr. 69,-

## Morgenbord

TIL EKSEMPELVIS SØLV- ELLER GULDBRYLLUP

Hjemmebagte morgenstykker, rugbrød, hjemmebagt kringle, 3 slags pålæg, leverpostej, ost, hjemmelavet marmelade, kaffe, the, juice, (inkl. duge, lys og servietter)

Pris pr. couvert ..... kr. 144,-

# Diverse

Denne brochure er gældende fra 1. juni 2022.

Der tages forbehold mod prisstigninger og mangler.

Duge i stof pr. stk. (leje) .....	kr.	45,-
Servietter i stof pr. stk. (leje) .....	kr.	10,-
Servietter i kraftigt papir .....	kr.	7,-
Lys pr. par .....	kr.	14,-
Kaffeservietter pr. stk .....	kr.	1,-
Borddækning pr. kuvert .....	kr.	13,-
Diverse blomster .....	<b>Dagspris</b>	

Der forefindes projektor, overhead og flipover (kun møde - kan lejes til festen).

Der laves specielle menuer til svendegilder, studenterfester, gadefester og julefrokoster.

Vi har mange andre ideer til receptioner og festaftner, møder, foreningsarrangementer og mindesammenkomster. Dagskursus priser for disse arrangementer aftales separat.



# Kun ud af huset

Inkl. hjemmebagt brød  
samt økologisk smør.

## MAD UD AF HUSET

Du kan vælge retter  
fra hele brochuren.  
Vi rådgiver gerne om  
sammensætningen.

### BRUNCH – MINIMUM 20 COUVERTER

To slags brød fra eget bageri inkl. smør

To slags hjemmelavet marmelade

Græsk yoghurt med tilbehør

Røget laks med asparges og ”rævesauce”

Fire slags pålæg

Lun levepostej med bacon

Pandestegt fiskefillet med remolade og citron (leveres kolde, kan lunes)

To slags ost med frugt

Kringle fra eget bageri

Pandekager med tilbehør (leveres kolde, kan lunes)

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 209,-**

### MIDDELHAVSMENU – MINIMUM 20 COUVERTER

Luftørret skinke på leje af ruccola med tomat, frisk mozzarella og balsamicodressing.

Italienske flødekartofler

Keftedes i tomat sauce

Marineret kalkunbryst

Krydderurtemarineret svinekam

Kartoffeltortilla (leveres kolde, skal lunes)

Kold roastbeef med fyld

Koldrøget dyrekølle med broccoliterrine

Fem slags specialtilbehør

To slags brød fra eget bageri inkl. smør

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 229,-**

### LET BUFFET – MINIMUM 20 COUVERTER

Pandestegt fiskefilet med remoulade og citron (leveres kolde, kan lunes)

Laksemousse med rejer, asparges, dressing og flutes

Græsk bøf med bacon

Urtekrydret svinekam med flødekartofler

Kold roastbeef med mixed salat og dressing

Græsk tærte (leveres kolde, skal lunes)

Saltbørstede kartofler – fire slags specialtilbehør

To slags brød fra eget bageri inkl. smør

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 210,-**

## ROYAL MENU – MINIMUM 15 COUVERTER

Filet Royal: Pandestegt fiskefilet med kold aspargessauce (leveres kolde ud af huset)

Tartelet med høns i flødestuvet asparges

Roma kotelet med saute af rødløg

Fiskesalat med rejer/laks samt krebshealer

Pikant farseret kalkunbryst med middelhavssalat og krydderkartofler

To slags brød fra eget bageri inkl. smør

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 199,-**

## KLASSISK MENU – MINIMUM 15 COUVERTER

Ørredpaté med dressing

Tarteletter med høns i flødestuvet asparges

Kold roastbeef med rustik kartoffelsalat

Pandestegt fiskefilet med remoulade (leveres kolde ud af huset) – skal lunes

Kyllingelår med pasta salat

To slags brød fra eget bageri inkl. smør

**Pris pr. couvert**..... **kr. 183,-**

## TILBEHØR OG KARTOFLER – F.EKS. TIL GRILL

Tre slags kartofler

Ti slags specialtilbehør

– skal lunes

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 144,-**

### »SKÆR SELV BORD«

Højreb

Krydret skinke

Tre slags kartofler

Skolegade-bøffer

Ti slags specialtilbehør

Hjemmebagt brød

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 222,-**

Minimum 20 couverter

### SKOLEGADE MENU

Krydret skinke

Skolegadebøf

To slags kartofler

Mixed salat med dressing

Fire slags specialtilbehør

To slags brød fra eget bageri

**Pris pr. couvert** ..... **kr. 176,-**

Minimum 15 couverter

## HVERDAGSMENUER I HUSET | UD AF HUSET |

01. Toscanabøf (svinemørbrad), 2 stk. med rødløgssauté, saltbørstede kartofler, mixed salat, kold sauce, dressing og hjemmebagt brød
02. Mørbradbøf 2 stk. i flødesauce, bløde løg, hvide kartofler samt surt
03. Skinkeschnitzel med 2 slags grønt, brasede kartofler sky sauce og wienerdreng
04. Dansk bøf, 2 stk. med bløde løg, hvide kartofler, rødbeder og skysauce
05. Dansk kotelet, 2 stk. med hvide kartofler, rødkål og surt
06. Kødtimbale med ris, salat, dressing og hjemmebagt brød
07. Krydderurtemarineret kyllingfilet med saltbørstede kartofler, græsk salat og brød samt kold sauce
08. Chilli con carne med ris salat og hjemmebagt brød
09. Lasagne med salat, dressing og hjemmebagt brød
10. Græsk mousakka med salat, dressing og brød
11. Sydhavskylling med æbler, ris, mixed salat, dressing og brød
12. Biksemad med 2 spejlæg, rugbrød, rødbeder og ketchup
13. Græsk bøf, 2 stk. med kold kartoffelsalat, mixed salat og brød
14. Oksegullasch med hvide kartofler og surt
15. Kyllingeret i tomat med ris og hjemmebagt brød samt græsk salat
16. Kylling lasagne med salat og hjemmebagt brød
17. Romersk kotelet, 2 stk. med specialpasta og ovnbagte rodfrugter samt hjemmebagt brød
18. Italiensk bøf, 2 stk. med rustik kartoffelsalat salat, dressing samt brød

**Pris pr. couvert ved spising i huset ..... kr. 140,-**

**Pris pr. couvert ved levering ud af huset ..... kr. 96,-**

19. Gule ærter med flæsk, pølse samt sprængt svinekam, rødbeder, sennep og hjemmebagt rugbrød
20. Beef sauté stroganoff med kartoffelmos, mixed salat og brød

**Pris for Gule ærter eller Beef sauté stroganoff i huset ..... kr. 152,-**

**Pris for Gule ærter eller Beef sauté stroganoff ud af huset ..... kr. 109,-**



# Priser

Du bestemmer selv prisen for festen i Valgmenighedens hus – her er stor valgfrihed og fleksibilitet.

Når du holder festen i Valgmenighedens Hus kan du vælge at lade os stå for maden og selv sørge for resten. Du kan også vælge at lade os stå for det hele – det er op til dig at vælge.

Du må gerne selv medbringe småkager, kransekagestykker og chokolade. Af veterinære hensyn må du ikke selv medbringe kringler, lagkager og tærter. Til gengæld er vi her leveringsdygtige i ganske mange lækkerier.

Du må gerne selv medbringe drikkevarer, duge, servietter, blomster og anden bordpynt til private fester. Medbragte blomster skal være arrangeret hjemmefra i vase eller opsats. Du kan også vælge at købe det hele hos os.

## I SKAL MINDST BESTILLE FRA OS

Velkomstdrink  
Forret  
Hovedret  
Dessert  
Glat kaffe/te  
Natmad (hvis I skal have det)

Du er velkommen til selv at medbringe drikkevarer til private fester.

Alt vores brød er bagt med surdej og op til 90 % økologisk mel fra egen stenkværn.

## ALLERGENER

Ved informationer om allergener skal du henvende dig til køkkenet, så finder vi løsninger, der passer til situationen.

## VALGMENIGHEDENS HUS

Skolegade 32 | 7500 Holstebro  
Tlf. 9742 2321 | Mobil 2447 9063

pvitting@mail.dk  
valgmenighedenshus.dk

Facebook

Søg på Valgmenighedens Hus

## ANDET VI KAN TILBYDE

Italiensk rødvin og hvidvin, øl og sodavand  
Borddækning, pr. couvert ..... kr. 13,-  
Duge i stof pr. stk.. (leje) ..... kr. 45,-  
Lys pr par ..... kr. 14,-  
Servietter i stof pr. stk.. (leje) ..... kr. 10,-  
Servietter i kraftigt papir ..... kr. 7,-  
Kaffeservietter pr. stk. .... kr. 1,-  
Blomster ..... Dagspris  
Dekorationer ..... Dagspris

Du er velkommen til selv at medbringe ovenstående til private fester.