



# MENUKORT

**TINGHALLEN**  
MØDER · MESSER · MUSIK

**BDO**  
LOUNGE

# SAMMENSÆT SELV MENUEN

## Supper

- alle supper kan også indgå som natmad

Oksekødssuppe med boller og urter	Kr. 79
Fransk løgsuppe med ostebrød	Kr. 79
Flødelegeret aspargessuppe med aspargessnitter og kødboller	Kr. 79
Flødelegeret karrysuppe med kylling, rejer, fersken og ris	Kr. 89
Cremet svampesuppe, tilsmagt med sherry	Kr. 89
Gullaschsuppe med løg, paprika, oksekød og kartoffel	Kr. 89



## Forretter

Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat	Kr. 89
2 tarteletter med flødestuvet hønsekød og asparges	Kr. 89
Klassisk rejecocktail med rød dressing & asparges	Kr. 89
Skaldyrssalat på sprød salat med asparges og hjemmelavet dressing	Kr. 89
Ovnbagt laks med spinat og basilikum pesto	Kr. 99
Luksus stjernesnud af friske rødspætter og rejer	Kr. 99
Lufttørret serranoskinke med små salater basilikum pesto og grillet artiskok	Kr. 99
Store indbagte tigerrejer på sprød salat med hjemmelavet dressing	Kr. 99
Oksecarpaccio med parmesan, soltørret tomat og sprød salat	Kr. 99



# SAMMENSÆT SELV MENUEN

## Hovedretter

### Gammeldags flæskesteg af svinekam

hjemmelavet rødkål, surt, brunede og hvide kartofler samt "rigtig" flæskestegssauce Kr. 179



### Gammeldags oksesteg

med sukkerbrunede perleøg, gulerødder, bønner, surt og sødt, samt flødesauce Kr. 189

### Kalvesteg Waldroff

med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat og sauce Kr. 189



### Helstegt svinemørbrad

svøbt i parmaskinke, årstidens tilbehør og sennep sauce Kr. 189

### Krydderurtefarseret kalkunbryst

med sæsonens friske grøntsager valgfri kartoffel og estragon sauce Kr. 189



### Gammeldags andesteg

med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler, surt og sødt samt sauce Kr. 199

### Rosastegt dansk lammefilet

med ratatouille og bagt hvidløg, hertil rosmarinsky og petit kartofler Kr. 199



### Helstegt kalvefilet

med salvie og rosmarin, hertil stegte kartofler med oliven og tomat, samt timiansky Kr. 219

### Oksemørbrad

med sæson grønt, langtidsbagt tomat, hertil kraftig glace Kr. 259



## Valgfri Kartoffel

Hvide kartofler

Små ristede kartofler

Små ovnbagte kartofler

Bagt kartoffel med kold smør eller creme fraiche/purløg

Spicy kartofler

Pommes frites

Råstegte kartofler

Kartoffel/porregratin



## Desserter

### Fromage

efter eget valg (citron, appelsin, rom) Kr. 69

### Frisk frugtsalat

med råcreme Kr. 79



### Islagkage

m. karamelsauce & årstidens friske frugter Kr. 79

### Hjemmelavet isbombe

nødder, chokolade, makroner, rom eller hjemmelavet Vanilla isbombe med marzipan, lys chokolade og sæsonens friske bær Kr. 89



### Gateau Marcel

Chokoladekage med friske frugt og bær Kr. 89

### Fragilité

med trøffelchokolade og solbærsorbet Kr. 89

### Ostetallerken

Med 3 slags ost og diverse tilbehør Kr. 89



# SAMMENSÆT SELV MENUEN

## Natmad

Diverse supper se supper

### Små frikadeller

med kartoffelsalat og rugbrød samt smør Kr. 85



### Hotdogs, røde eller ristede,

"med det hele" tag-selv-buffet Kr. 85

### Æggekage

med tomat, purløg, bacon samt rugbrød Kr. 85

### Charcuteribræt med 5 slags pølser

hertil diverse tilbehør og godt brød Kr. 95



### Ostebræt med 4 slags oste

hertil oliven, druer og godt brød Kr. 95

### Hjemmelavet Herregårdsbiksemad

m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød Kr. 95



### Ostegratinerede nachos

kylling, guacamole, salsa og cremefraiche Kr. 95

### Røget lakse/spinat tærte

med frisk salat Kr. 95

### Croissant fra buffet med tag-selv-fyld

hønsesalat med sprød bacon og

hjemmelavet rejesalat (2 pr. person) Kr. 95

## Børnemenuer

- Kun for børn under 12 år

### Forretter

2 pølsehorn Kr. 49

Rejecocktail Kr. 59



### Hovedretter

Fiskefilet med pommes frites, remoulade, tomat, agurke-/gulerodsstave Kr. 79

Spaghetti Bolognese Kr. 79

Frikadeller med grøntsager, kartofler samt skysauce Kr. 79

Røde pølser med pommes frites Kr. 79



Kyllingebryst med råstegte kartofler agurke- og gulerodsstave Kr. 79



### Desserter

Frugtsalat md råcreme Kr. 55

Pandekager med vanilleis og syltetøj Kr. 69

Bananasplit med vanilleis og chokoladesauce Kr. 69



## Kaffebord

Lagkage/æblekage Kr. 40

1/1 bolle med pålæg og ost Kr. 40

Kringle/wienerbrød Kr. 35

Kaffe og The - ad libitum Kr. 35

Nøddhorn Kr. 35

Kransekager Kr. 35

1/1 bolle med smør Kr. 30

Snitter med pålæg Kr. 30

Blandede småkager Kr. 25



Cognac Kr. 40

Baileys Kr. 35

# BUFFET

## BUFFET

### Den gammeldags **Kr. 299**

Minimum 20 personer

Marineret sild med karrysalat og æg  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Pillede rejer med mayonnaise og citron  
Tarteletter med høns i asparges  
Mørbradbøf med løg, champignon og surt  
Ribbensteg med rødkål  
Frikadeller med kartoffelsalat

Oste- og dessertbuffet,  
med hjemmelavet garniture til osten

Brød og smør

### Buffet 1 **kr. 269**

Minimum 20 personer

Hjemmelavet gravad laks med dilledressing,  
asparges og grønt  
Rejer med aioli, mayonnaise, citron og grønt  
bresaola serveres med syltet løgkompot

Helstegt kalveculotte med mixed salat

Oste- og dessertbuffet  
med hjemmelavet garniture til osten

Brød og smør

### Buffet 2 **kr. 299**

Minimum 20 personer

Ovnbagt laks med pesto og grønt  
Lun tærte med røget laks og spinat  
Charcuteri med syltede tomater og tilbehør

Rosastegt ungvæg, med ratatouille og bagt hvid-  
løg, hertil rosmarinsky og petit kartofler

Helstegt glaseret skinke  
Kartoffelsalat med solsikkekerner og grønne urter  
Bagt græskar med salvie, parmesan og tyttebær  
Råkost efter årstiden, grøntsager med grov sennep  
og kørvel samt små ristede kartofler

Oste- og dessertbuffet  
med hjemmelavet garniture til osten

Brød og smør

### Buffet 3 **kr. 339**

Minimum 30 personer

Røget laks med hel peber og dressing  
Vol au vent med skaldyrssalat  
Bresaola serveres med syltet løgkompot  
Små tærter med fyld efter sæson  
Små spicy deller lavet på oksekød i tomat sauce

Lammeculotte med rosmarin og hvidløg  
Skinkesteg med vanilje/chili  
Flødebagte kartofler  
Pestobagte små kartofler  
Salatbar, min. 15 forskellige slags samt dressing  
Rødkålssalat med granatæble og valnødder

Oste- og dessertbuffet  
med hjemmelavet garniture til osten

Brød og smør

## Reception

### Reception 1 stående **kr. 199**

Ferskrøget laks eller gravad laks  
med grønne asparges  
Fiskepate m/soltørrede tomater og limes dressing  
Parmaskinke med sprød salat og artiskokker  
Kyllingesalat m/broccoli, iceberg og baconern  
Tortillas med chili con carne, majs og tomat  
Kyllingewok  
Grøn salat og løse ris  
Cremeoste med kiks og druer  
Brownies med frisk frugt  
Groft brød

### Reception 2 stående **kr. 199**

Mini croissant med skaldyrssalat eller hønsesalat  
Krydderbagt laks med dressing  
Okseinderlår med flødepeberrod  
Grove flutes med tapenade og italiensk salami  
Hjemmelavede krydderfrikadeller med kold  
kartoffelsalat  
Grøntsagstærte med kylling & græsk salat  
Ostestave med druer  
Bærtærte med rørt creme fraiche  
Groft brød

### Reception 3 siddende **kr. 229**

Vesterhavssalat med skaldyr og ristet laks med  
olie/eddike dressing  
Lakse tatar lavet på røget laks med ærtespirer  
Nachos-chips med salsa  
Helstegt lammekølle med hvidløg og rosmarin,  
Kalveculotte bagt med pesto  
Flødekartofler, grøn salat og tzatziki  
Osteanretning med 3 slags oste, kiks og druer  
Chokoladecake med appelsin/mandelkompot  
Groft brød

### Reception 4 siddende **kr. 219**

Wraps med røget laks  
Voul au vent med rejesalat  
Røget hellefisk med rørag  
Glaseret herregårdsskinke  
Kyllingebryst "Diablo"  
Kold kartoffelsalat, marineret pasta og grøn salat  
Osteanretning med 3 slags oste, kiks og druer  
Bærtærte med creme fraiche  
Groft brød

## Tapas Buffet

Du vælger selv 10 slags tapas til buffet

10 slags tapas **Kr. 239**

Ekstra Pr. stk. **Kr. 20**

- Lakserilette på bund af salatblad pyntet med granatæble
- Grønne asparges med rejer og urtdressing
- Blinis med røget laks og citruscreme
- Salte æbleskiver med ristede løg og bacon
- Serranoskinke med friske figer og balsamicodressing
- Fennikelpølse med syltede løg
- Skinke med grillede artiskokker
- Vitello tunato, rosastegt kalveculotte med tunsauce
- Okseculotte med pickles
- Bagte petit kartofler med sesam
- Bagte cherry tomater
- Krydrede kødboller i tomat sauce
- Mozzarella kugler vendt i rød pesto
- Hummus med grillede peberfrugter
- Ristede svampe med hvidløg
- Mix af oliven
- Mizunasalat med jordbær og radiser
- Spæde salater med ristede pinjekerner, melon og feta
- Ostecreme med ristet rugbrød
- Hø-ost med rødløgskompot
- Gouda med brændenælde og nødder i



# HELAFTENSARRANGEMENT - sammensæt selv menuen

## Forretter

**Hvidløgsbagte kæmperejer**  
på frisé salat og urtedressing

**Vou au vent**  
med skaldyrssalat pyntet med citron & kaviar

**Unghaneterrine**  
med soltørret tomat samt balsamico dressing

**Tre små, lette charcuterier**

**Suppe efter ønske**

## Natmad

**Hjemmelavet herregårdsbiksemad**  
m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød

**Hotdogs**  
røde eller ristede, "med det hele" tag-selv-buffet

**Pølsebord**  
Med lun leverpostej, pålæg og hjemmebagt brød

**Æggekage med bacon**  
rugbrød og rødbeder

**Suppe efter ønske**

## Hovedretter

**Kalvesteg waldorf**  
med surt og sødt, waldorfsalat, hvide, brunede og franske kartofler samt vildtsauce

**Gammeldags oksesteg**  
med glaserede løg og karotter, surt og sødt, hvide kartofler

**Helstegt oksefilet**  
med glaserede gulerødder, selleripuré, bagte rødløg og Pommes Anna samt rosmarin sauce.

**Krydderurtestegt svinekam**  
med sæsonens friske grøntsager, valgfri kartoffel samt krydder sauce

## Kaffe/The

**Vælg mellem:**

Kransekage

Nøddehorn

Petit Four

## Desserter

**Desserttallerken**  
med is, frugt og kage

**Gateau Marcell**  
chokoladecake med frisk frugt og bær

**3 slags oste**  
med honning, hjemmesyltede nødder, tapenade og kiks

**Pandekager**  
med is, syltetøj og frisk frugt

**Chokolademousse**  
med brændte nødder & bær

## Vine

Velkomstdrink

Husets hvidvin og rødvin ad libitum

Portvin - Muscat

Fri bar med øl, vand og vin



**Helaftensarrangement pris pr. person kr. 745**

Børn u/12 år halv pris

**Helaftensarrangement med spiritus pr. person kr. 945**

(Ved fest med spiritus serveres Cognac eller Baileys til kaffen, samt fri bar; Rom, Captain Morgan, Gin, Vodka, Whisky).

Incl. i priserne er opdækning, blomster, lys og betjening. Minimum 15 couverter, max. 7 timer.

Efter 7 timer betales drikkevarer efter regning samt kr. 350,- pr. time pr. tjener.

Prisen er excl. musik, men vi hjælper gerne med at finde det helt rigtige.

# HELAFTENSARRANGEMENT - sammensæt selv menuen

## Forretter

### Vælg 1 af disse:

#### Hvidløgsbagte kæmpe rejer

på frisé salat og urtedressing

#### Voul au vent

med skaldyrssalat pyntet med citron & kaviar

#### Unghaneterrine

med soltørret tomat samt balsamico dressing

#### Suppe efter ønske

## Hovedretter buffet 1

#### Rosastegt kalveculotte

#### Urtemarineret kyllingefilet

#### Broccolisalat

#### Sauté af årstidens grøntsager

#### Rosmarinsauce og tomatsauce

#### To slags valgfrie kartofler

#### To slags brød med smør

## Hovedretter buffet 2 Kaffe/The

#### Glaseret skinke

#### Rosastegt ungvægfilet

#### Mini salatbar (7 varianter)

#### To slags dressing

#### Ovnbagte grøntsager

#### To slags valgfrie kartofler

#### To slags brød med smør

#### Vælg mellem:

#### Kransekage

#### Nøddehorn

#### Petit Four

## Natmad • Vælg 1

### Vælg 1 af disse:

#### Suppe efter ønske

#### Pølsebord

med lun leverpostej, diverse tilbehør, brød og smør

#### Hjemmelavet herregårdsbiksemad

m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød

#### Æggekage

med tomat, purløg, bacon samt rugbrød

## Vine

#### Velkomstdrink

#### Husets hvidvin og rødvin ad libitum

#### Portvin - Muscat

#### Fri bar

med øl, vand og vin



**Helaftensarrangement pris pr. person kr. 745**

Børn u/12 år halv pris

**Helaftensarrangement med spiritus pr. person kr. 945**

(Ved fest med spiritus serveres Cognac eller Baileys til kaffen, samt fri bar; Rom, Captain Morgan, Gin, Vodka, Whisky).

Incl. i priserne er opdækning, blomster, lys og betjening. Minimum 15 couverter, max. 7 timer.

Efter 7 timer betales drikkevarer efter regning samt kr. 350,- pr. time pr. tjener.

Prisen er excl. musik, men vi hjælper gerne med at finde det helt rigtige.

# BRUNCH BUFFET

## Vi tilbyder

3 slags ost med diverse tilbehør og druer  
3 slags pålæg/pølse med frisk tomat og agurk  
Marmelade og honning  
Scrambled eggs med stegt bacon  
Brunch pølser  
Frikadeller og agurkesalat  
Lun leverpostej med champignons og bacon  
Amerikanske pandekager med ahornsirup  
Frisk udskåret frugt  
Diverse brød, croissanter og smør

## Drikkevarer ad libitum

Kaffe og te  
Mælk  
Appelsinjuice eller æblejuice



**Pris pr. person kr. 265,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale, blomster og servering. Prisen er baseret på 5 timers arrangement.

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 350 pr. tjenertime.

Børn u/12 år halv pris

**Tingvej 2, 8800 Viborg**

**Tlf. 86 62 61 00**

**admin@tinghallen.dk**

**Se Tinghallens program på [tinghallen.dk](http://tinghallen.dk)**