



MENUKORT

Tinghallen A/S
KONGRES OG MUSIKHUS

IBDO
LOUNGE

Ring til Bodil Holm eller Lilli Tidemann Sørensen Tlf.: 86 62 61 00

Oktober 2018

SAMMENSÆT SELV MENUEN

Supper

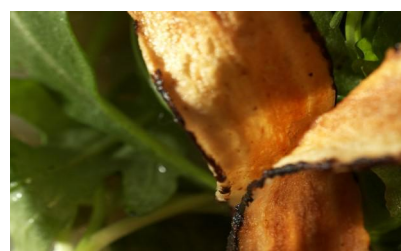
- alle supper kan også indgå som natmad

Oksekødssuppe med boller og urter	Kr. 69
Fransk løgsuppe med ostebrød	Kr. 69
Kartoffel/persillesuppe med bacon	Kr. 69
Flødelegeret aspargessuppe med aspargessnitter og kødboller	Kr. 69
Flødelegeret karrysuppe med kylling, rejer, fersken og ris	Kr. 79
Cremet svampesuppe, tilsmagt med sherry	Kr. 79
Flødelegeret porre/kartoffelsuppe med purløg og sprød bacon	Kr. 79
Flødelegeret fiskesuppe	Kr. 79
Gullaschsuppe med løg, paprika, oksekød og kartoffel	Kr. 79
Jomfruhummersuppe med ristede hummerhaler	Kr. 99



Forretter

Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat	Kr. 79
2 tarteletter med flødestuvet hønsekød og asparges	Kr. 79
Klassisk rejecocktail med rød dressing & asparges	Kr. 79
Skaldyrssalat på sprød salat med asparges og hjemmelavet dressing	Kr. 79
Ovnbagt laks med spinat og basilikum pesto	Kr. 79
Luksus stjernesnud af friske rødspætter og rejer	Kr. 79
Lufttørret serranoskinke med små salaterbasilikum pesto og grillet artiskok	Kr. 89
Store indbagte tigerrejer på sprød salat med hjemmelavet dressing	Kr. 89
Rødspætte paupiette med laksemousse med hvidvinsauce	Kr. 89
Oksecarpaccio med parmesan, soltørret tomat og sprød salat	Kr. 89
Torsk med bacon hertil rødbede i brunoise	Kr. 99



Sorbet - granité

en god idé, at sætte en sorbet ind mellem for- og hovedret

Champagne	Kr. 39
Citronsorbet	Kr. 39
Hindbærsorbet	Kr. 39
Hyldeblomstsorbet	Kr. 39



SAMMENSÆT SELV MENUEN

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg af svinekam

hjemmelavet rødkål, surt, brunede og hvide kartofler samt "rigtig" flæskestegssauce Kr. 169



Gammeldags oksesteg

med sukkerbrunede perleløg, gulerødder, Bønner, surt og sødt, samt flødesauce Kr. 179

Svinekam stegt som vildt

med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat og sauce Kr. 179

Helstegt svinemørbrad

svøbt i parmaskinke, årstidens tilbehør og sennep sauce Kr. 169

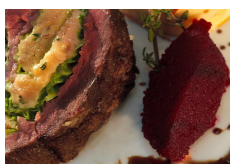


Krydderurtefarseret kalkunbryst

med sæsonens friske grøntsager Valgfri kartoffel og estragon sauce Kr. 179

Vildt i flødesauce

med surt og sødt samt små kartofler (efter sæson, spørg køkkenchefen) Kr. 199



Gammeldags andesteg

med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide Kartofler, surt og sødt samt sauce Kr. 189

Rosa stegt dansk lammefilet

med ratatouille og bagt hvidløg, hertil rosmarinsky og petit kartofler Kr. 189



Perlehønebryst med sæsonens grønt

hertil svampesauce Kr. 179

Helstegt kalvefilet

med salvie og rosmarin, hertil stegte kartofler med oliven og tomat, samt timiansky Kr. 199



Oksemørbrad

med sæson grønt, langtidsbagt tomat, hertil kraftig glace Kr. 249

Valgfri Kartoffel

Hvide kartofler
Små ristede kartofler
Små ovnbagte kartofler
Bagt kartoffel med kold smør
Bagt kartoffel med creme fraiche og purløg
Spicy kartofler
Ovnbagt ducess kartoffel
Pommes frites
Råstegte kartofler
Kartoffel/poregratin
Bearnaise kartoffelgratin



Desserter

Fromage

efter eget valg (citron, appelsin, rom) Kr. 59

Frisk frugtsalat

med råcreme Kr. 59



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. 79

Hotdogs, røde eller ristede,

" med det hele" tag-selv-buffet Kr. 79

Æggekage

med tomat, purløg, bacon samt rugbrød Kr. 79

Charcuteribræt med 5 slags pølser

hertil diverse tilbehør og godt brød Kr. 89

Ostebræt med 4 slags oste

hertil oliven, druer og godt brød Kr. 89

Pitabrød

med pulled pork, tzatziki og grønt Kr. 89

Hjemmelavet Herregårdsbiksemad

m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød Kr. 89

Ostegratinerede nachos

kylling, guacamole, salsa og cremefraiche Kr. 89

Chili con Carne

med bønner, cremefraiche og brød Kr. 89

Røget lakse/spinat tærte

med frisk salat Kr. 89

Croissant fra buffet med tag-selv-fyld

hønsesalat med sprød bacon og

hjemmelavet rejesalat (2 pr. person) Kr. 89

Ribbenssandwich med det hele.

Rødkål, hjemmesyltet agurkesalat og

salat mayonnaise—tag selv buffet Kr. 89



Børnemenuer

- Kun for børn under 12 år

Forretter

2 pølsehorn Kr. 49

Rejsecocktail Kr. 59

Hovedretter

Fiskefilet med pommes frites
remoulade, tomat, agurke-/gulerodsstave Kr. 59

Spaghetti Bolognese Kr. 59

Frikadeller

med grøntsager, kartofler samt skysauce Kr. 59

Røde pølser med pommes frites Kr. 59

Kyllingebryst med råstegte kartofler
agurke- og gulerodsstave Kr. 69

Desserter

Frugtsalat md råcreme Kr. 49

Pandekager med vanilleis og syltetøj Kr. 59

Bananasplit med vanilleis og
chokoladesauce Kr. 59



Kaffebord

Kaffe – The Kr. 35

1/2 bolle med smør Kr. 15

1/2 bolle med pålæg og ost Kr. 25

Snitter med pålæg Kr. 25

Kringle/wienerbrød Kr. 25

Blandede småkager Kr. 25

Lagkage/æblekage Kr. 30

Nøddehorn Kr. 35

Kransekager Kr. 35



BUFFET

BUFFET

Buffet 1

Minimum 20 personer

Hjemmelavet gravad laks med dilledressing, asparges og grønt
Rejer med aioli, mayonnaise, citron og grønt
bresaoia servers med syltet løg kompot

Helstegt kalveculotte med mixed salat

Oste- og dessertbuffet
med hjemmelavet garniture til osten

Brød og smør

Kr. 259

Buffet 2

Minimum 20 personer

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

Kalvetyksteg, stegt med enebær og timian. Hertil
sauce med solbæreddike og honning

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

Kr. 289

Buffet 3

Minimum 30 personer

Røget laks med hel peber og dressing
Vol au vent med skaldyrssalat
bresaoia servers med syltet løg kompot
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

Kr. 319

Reception

Reception 1 stående

Ferskrøget laks eller gravet 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
Creameoste med kiks og druer
Brownies med frisk frugt.
Groft brød

Kr. 179

Reception 2 stående

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
Grøntsags tærte med kylling & græsk salat
Oste stave med druer
Bærtærte med rørt creme fraiche
Groft brød

Kr. 179

Reception 3 siddende

Vesterhavs salat 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

Kr. 209

Reception 4 siddende

Wraps med røget laks
Vol au vent med rejesalat
Røget hellefisk med røræg
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

Kr. 189

Tapas Buffet

10 slags tapas Kr. 229

Ekstra Pr. stk. Kr. 19

- 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 grillete artiskokker
- Vitello tunato, rosastegt kalvecuvette med tunsauce
- Oksecuvette med pickles
- Bagte petit kartofler med sesam
- Bagte cherry tomater
- Krydrede kødboller i tomat sauce
- Mozzarellaugler vendt i rød pesto
- Hummus med grillete 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
- Høost med rødøløgskompot
- Gouda med brændenælde og nødder i



HELAFTENSARRANGEMENT - sammensæt selv menuen

Forretter

Hvidløgs bagte kæmpe rejer
på frisé salat og urtedressing

Voul 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

Lune tærter med fyld
vælg imellem laks eller skinke

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 glacerede løg og karotter, surt og sødt, hvide kartofler

Helstegt oksefilet
med syltede gulerødder, selleripure, bagte rødløg og Pommies Anna samt rosmarin sauce.

Braiserede svinekæber
med syltede perleløg, bagte rødbeder, kartoffelmos samt kraftig skysauce.

Krydderurtestegt svinekam
med sæsonens frisk grøntsager, valgfri kartoffel samt krydder sauce

Kaffe/The

Vælg mellem

Kransekage

Nøddehom

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 citroncreme & abrikosmarmelade, frisk frugt & bær

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. 695,-

Helaftensarrangement med spiritus pr. person kr. 795,-

(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. 295,- 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 tomat sauce

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

Desserter

Vælg 1 af disse:

Desserttallerken

med is, frugt og kage

Gateau Marcel

chokoladecake med frisk frugt og bær

3 slags oste

med honning, hjemmesyltede nødder, tapenade og kiks

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



Helafteensarrangement pris pr. person kr. 695,-

Helafteensarrangement med spiritus pr. person kr. 795,-

(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. 295,- 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. 235,-

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

Efter 5 timer faktureres forbrug af drikkevarer samt kr. 295 pr. tjenertime.

Tingvej 2, 8800 Viborg

Tlf. 86 62 61 00

admin@tinghallen.dk

Se Tinghallens program på tinghallen.dk