



Menuforslag til en festmenu:

- Forretter:
1. Indbagt laks med spinat
 2. Kold torskefad pyntet med æg, rejer, bacon og caviar
 3. Fiskesympphony - 5 fiskearter flot anrettet
 4. Kold hønsesalat med ananas og bacon
 5. Stjernesked
 6. Rejecocktail med flutes
- Hovedretter:
1. Helstegt oksefilet med tilbehør
 2. Herregårdsbøf med bearnaicesauce og grøntsager
 3. Kalvefilet med tilbehør
 4. Svinemørbrad i champignonsovs
 5. Flæsketeg med tilbehør
 6. Glasseret skinke med dagens grøntsager
 7. Hamburgryg med grøntsager
- Desserter:
1. Nøddekurv med frugt og is
 2. Vandbakkelse med is og citronfløde
 3. Frugttærter med cremefraiche
 4. Islagkage
 5. Creme Brûlée

Incl. et flot dækket bord, servering og oprydning

Vælg selv en tre-rettersmenu til kr. 258,00 kr. eller to-retters menu til 218,00

- Natmad:
1. Supper (karry, asparges eller alm. klar)
 2. Biksemad med spejlæg
 3. Hot dogs
 4. Grovbolle med pålæg
 5. Sandwich 3 slags

Vælg en natmad til kr. 48,00 pr. pers.

Frokostmenu:

Sammensæt et "Tag selv bord" bestående af minst 5 retter + en "sød ting"

vælg mellem retterne:

- 30,00 kr. Tarteletter med høns i asparges
- 25,00 kr. Lun leverpostej med bacon og champignon
- 40,00 kr. Mørbradbøf med champignonsovs
- 30,00 kr. Fiskefilet med remoulade og citron
- 35,00 kr. Kold torskefad
- 30,00 kr. Indbagt laks med spinat
- 30,00 kr. Salatbar ca. 12-15 slags + 2 slags dressing
- 20,00 kr. Hjemmelavet tunmousse
- 25,00 kr. Tærter evt. med springløg og skinke
- 25,00 kr. Frikadeller med kold kartoffelsalat
- 20,00 kr. Skinkestang
- 25,00 kr. Farsbrød med bacon
- 35,00 kr. Kyllingebryst med ananas og bacon
- 25,00 kr. Ribbensteg med rødkål

Søde sager:

- 25,00 kr. Frugttærter
- 25,00 kr. Lagkager
- 25,00 kr. Kiks, brie og frugter
- 25,00 kr. Chokoladekage med friske frugter



Brød og smør medfølger til relevante retter

Ønskes menuen anderledes sammensat eller kombineret med en af festmenuens retter, aftales speciel pris.

Drikkevarer:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| Rød- og rosevin | pr. fl. 175,00 kr. |
| Hvidvin | pr. fl. 155,00 kr. |
| Øl | pr. fl. 25,00 kr. |
| Sodavand | pr. fl. 15,00 kr. |
| Velkomstdrink | pr. gl. 10,00 kr. |
| Baileys/cognac | pr. gl. 30,00 kr. |
| Kaffe/te | pers. 10,00 kr. |



Ønsker man at medtage sin egen vin, betales 75,00 kr. i proppenge /flaske.

Vores hyggelige lokale samt et veldækket bord er selvfølgelig med i prisen. I bestemmer datoen og vi bestemmer tidspunktet som bliver fra middag til aften.

Brunch:

Brunch vil typisk foregå fra kl. 10.30-14.00 og bestå af:

rugbrød, franksbrød, rundstykker, smør, marmelade, 2 slags pålæg, 2 slags ost, brie, lun leverpostej, bacon, pølser, scrambleæg, amr. pandekager med sirup samt 2 slags juice, isvand, kaffe og te kr. 149,00 pr. pers.

Kaffebord:

Kaffe / te med boller og lagkage	kr. 65,00 pr. pers.
Ønskes ekstra kage/brød	kr. 80,00 pr. pers.
Kaffe/te med snitter og kage	kr. 95,00 pr. pers.

Overnatning:

Tag eventuelt en overnatning eller tilbyd Jeres gæster overnatning på Motel Nordsøen

Enkeltværelse med morgenmad kr. 625,00 kr. - 10% som festdeltager

Dobbeltværelse med morgenmad kr. 695,00 kr. - 10% som festdeltager

Familieværelse (4 pers.) med morgenmad kr. 1095,00 - 10% som festdeltager

Æresgæsten får 20% rabat på overnatning.

** i perioden 1. juni til 30 august er prisen for dobbeltværelser 795,00 kr og 1195,00 kr. for familieværelser



Det vil glæde os at byde Jer velkommen på Motel Nordsøen

Med venlig hilsen

Mette Thomsen
Motel Nordsøen

Gældende fra 1. sept.. 2016