

HOVEDRETTER

Min. 10 kuverter

1. Glaseret skinkesteg
m/flødekartofler, salat og friskbagt brød kr. 119,-
2. Rosastegt oksefilet
m/rødvinsauce, dagens kartoffel,
salat og friskbagt brød kr. 129,-
3. Græsk farsbrød
m/ tzatziki, tomatsalat, flødekartofler
og friskbagt brød kr. 109,-
4. Gratineret indonesisk kylling
m/persiske juvelris, salat og friskbagt brød kr. 99,-
5. Fyldt svinemørbrad
m/pesto og feta, dagens kartoffel, sauce,
salat og friskbagt brød kr. 109,-
6. Flæskesteg
m/brunede kartofler, hvide kartofler,
rødkål, brunt sauce og surt kr. 105,-
7. Gammeldags oksesteg
m/brun sauce, hvide kartofler,
årstidens grøntsager og surt kr. 105,-
8. Enebærgryde
m/ kartoffelmos, salat, rødbeder
og friskbagt brød kr. 99,-
9. Dansk bøf
m/bløde løg, hvide kartofler, brun sauce og surt kr. 89,-
10. Karbonade
m/hvide kartofler, stuede ærter,
gulerødder og surt kr. 89,-
11. Wienersnitzel
m/brasede kartofler, ærter,
perleløg og smørsauce kr. 119,-
12. Kyllingbryst
soltørrede tomater, estragon i paprikasovs
m/dagens kartofler, salat og frisk bagt brød kr. 99,-
13. Faseret hel kylling m/hvidløgskartofler, salat,
rødvinssovs og frisk bagt brød kr. 109,-

FORRETTER

Min. 10 kuverter

1. Rejecocktail m/friskbagt brød kr. 45,-
2. 2 tarteletter m/høns i asparges kr. 40,-
3. Laksroulade m/dressing og friskbagt brød kr. 45,-
4. Røget laks anrettet på sprød salatbund m/parmesanost,
pinjekerner, hvidløgsaioli og friskbagt brød kr. 46,-
4. Saranoskinke anrette på sprød salatbund m/parmesanost,
pinjekerner, hvidløgsaioli og friskbagt brød kr. 45,-
5. Tunrand m/rejer, dressing og friskbagt brød kr. 45,-
6. Skaldyrssalat m/advokado, lime, dressing
og friskbagt brød kr. 45,-
7. Aspargessuppe m/flutes, Chilli/bacon suppe m/flutes,
Karrysuppe m/hønskød og flutes kr. 39,-

Ønskes forretten anrettet på tallerken koster det ex. 10 kr. pr. couvert.

DESSERTER

Min. 10 kuverter

1. Brownies m/is og hindbærcollis kr. 39,-
2. Færøsk lagkage m/karamelsovs kr. 39,-
3. Brie og ost m/ kiks og frugt kr. 55,-
5. Frugttræte m/ cremefraiche og flødeskum kr. 32,-
6. Is på marengsbund pyntet m/flødeskum og chokolade kr. 39,-
7. Pandekager m/is og chokolade sauce kr. 35,-
8. Klassisk ostelagkage kr. 39,-
9. Festkage m/årtidensbær kr. 39,-

NATMAD

Min. 10 kurverter

- Lav selv hotdogs (3 stk. pr. person) kr. 45,-
- Møllehjul m/4 slags pålæg kr. 50,-
- Svulmende æggekage m/bacon og tomat kr. 45,-

SUPPER

Valgfri kr. 39,-

- Chilli/bacon m/cremefraiche og friskbagt brød
- Karrysuppe m/hønskød og friskbagt brød
- Klar suppe m/kød og mel boller og friskbagt brød
- Aspargessuppe m/friskbagt brød



Menu

R E S T A U R A N T

Hole in One



Løsemenuen

Min. 10 kurverter

- Krebsesalat m/advokado, lime og dressing
- Vandbakkelse med laksefyld
- Salatbund med parmaskinke,
pyntet med parmesanost, pinjekerner og hvidløgsaioli
- Små græske frikadeller
- Årstidens melonsalat
- Friskbagt brød
- Færøsklagkage

Pris 169,- pr. person

BUFFET MENUER

Min. 20 kuverter

Pris på buffet

- 1 ret** (2 slags kød, 2 slags kartofler
2 slags dagens salater, 1 slags sovs sauce)
2 retter (ovenstående + forret eller dessert)
3 retter (valg fra alle 3 menuer)

kr. 149,-

kr. 169,-

kr. 189,-



1 slags forret

Forretter til buffeten består af:

1. Tunmusse m/ rejer, kaviar og friskbagt brød
2. Lakseroulade m/dressing og friskbagt brød
3. Tartelet m/ høns i asparges
4. Saranoskinke anrette på sprød salatbund
m/parmesanost, pinjekerner, hvidløgsaioli og friskbagt brød
5. Bacon/chilli suppe m/creme fraiche og friskbagt brød
6. Skaldyrssalat m/advokado, lime, dressing og friskbagt brød
6. Krebsesalat m/advokado, lime, dressing og friskbagt brød

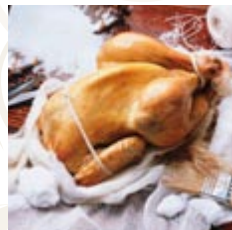
2 slags salat

Hovedretter til buffeten består af:

1. Mix. Luksus blandet salat
2. Rødkålssalat m/ abrikoser og æbler
3. Bønnesalat m/ feta og rødløg
4. Appelsinsalat m/oliven og solsikkekerner
6. Tømtsalat m/feta og oliven
7. Tzatziki
8. Melon salat
9. Bønner i svøb

To slags kød

1. Glaseret skinkesteg
2. Græsk farsbrød
3. Gratineret indonesisk kylling,
4. Faseret hel kylling
5. Kyllingbryst, soltørrede tomater
m/ estragon i paprikasovs
6. Enebærgryde
9. Rosastegt oksefilet



2 slags kartofler

m/ 1 slags sauce enten rødvin eller bearnaisesauce

1. Flødebagte kartofler
2. Pomfrites
3. Kartoffelbåde
4. Hvidløgskartofler m/frisk persille
5. Pasta salat m/ bacon og forårslæg
6. Rösties
7. Halv ovnbagt kartoffel m/ krydderi
8. Persiske juvelris
9. Bådkartofler



1 slags dessert

1. Færøsk lagkage
2. Brie m/ kiks og frugt
3. Pandekager m/is
4. Frugtægte m/creme fraiche eller flødeskum
5. Is på marengsbund m/flødeskum, chokoladesauce og nødder
6. Klassisk ostelagkage
7. Festkage m/årstidensfrugter
8. Brownies m/is og hindbærrollis



MORGENKAFFE - BRUNCH

Min. 10 kuverter

Morgenkaffe

Rundstykker/rugbrød
Smør/marmelade/forskellige slags ost
Pålægssfade- rullepølse/hamburger ryg.
Kaffe/ te / juice
Hjemmebagt kringle

kr. 86,-

Brunch

Møllehjul ell. Rundstykker/rugbrød
Smør/marmelade/forskellige slags ost
Skramble æg/ bacon/pølser
Pålægssfade- rullepølse/hamburger ryg.
Lun leverposteg/champignon/bacon
Små græske frikadeller
Frisk frugt
Kaffe/ te / juice
Kringle eller færøsklagkage

kr. 135,-

RECEPTIONSMENU

Min. 20 kuverter

Vandbakkelse med laksefyld
Svesker med jalapendos i svøb
Salatbund med Parmaskinke,
pyntet med parmesanost, pinjekerner og hvidløgsaioli
Ostepinde med oliven, abrikos, tomat m.m
Små græske frikadeller
Fetatern og oliven m/krydderier
Ølpølser
Tomat bruschetta

Pris kr. 99,- pr. person

FESTMENU

Forret

Skaldyrssalat m/advokado, lime, dressing og friskbagt brød

Hovedret

Rosastegt oksefilet
Hvidløgskartofler m/persille
Vintersalat m/granatæblekerner, appelsin, fennikel, valnødder og lakrids
Jalapendos og svesker i svøb
Bruschetta m/atiskoktapenade og sarrano

Dessert

Brownies m/is og hindbærrollis



Natmad

Cremet bacon/chilli suppe
m/creme fraiche og friskbagtbrød

Kr. pr. couvert 245,-

Maden:

Vores mad bliver leveret på pæne fade og skåle.
Det varme kommer i termokasser og er lige til at gå til.
Afbestilling af kuverter kan foretages indtil 3 dage før levering.

Udbringning:

Der bringes ikke ud.
Med mindre andet er aftalt, skal rengjort service
ALTID leveres tilbage gerne dagen efter.
Husk også at levere alubakkene retur.

Betaling:

Der betales netto kontant med check, kontant eller dankort.
Der tages forbehold for moms- og prisstigninger.

Vi glæder os til at høre fra Dem

Med venlig hilsen

RESTAURANT
Hole.in.One

v/Dorthe Kudsk, Hanne Bihl og Lone Mouritzen
Kirkebrovej 5, 6740 Bramming
Tlf. 75 17 49 39 · Mail: hole@mail.dk
www.kajlykkegolfklub.dk