

Selskabsmenuer 2017



**RESTAURANT
MØLLEBÆK**

Gl. Kattrupvej 2 – DK-8751 Gedved – Tlf. 75 66 52 10

www.mollebaek.dk - info@mollebaek.dk – CVR nr. 34 72 56 08

Restaurant Møllebæk er stolte over at byde Dem velkommen i vores smukke lokaler i lige så smukke omgivelser. Vi er beliggende i udkanten af det smukke midtjyske søhøjland, få minutters kørsel fra motorvej E45.

Vi har lokaler op til 150 pers og klarer alt lige fra barnedåb, konfirmationer, fødselsdage, bryllupper, mindehøjtideligheder, julefrokoster til møder, kurser, firmafester, foreningsmøder og meget mere. Og hvis vejret tillader det, er der plads til udendørs servering på vores nyrenoveret terrasseområde med smuk udsigt ud over parken.

Vi er kendt for vores hjemmelavede retter fra det gode danske køkken, men vi kan skam også meget andet, spørg om mulighederne.

Lad Jer gerne inspirere af omstående retter og vi fremviser gerne vores lokaliteter efter forudgående aftale, ligesom vi naturligvis giver et uforpligtende tilbud på sammensætningen af netop jeres fest eller arrangement



Gl. Kattrupvej 2 – DK-8751 Gedved – Tlf. 75 66 52 10

www.mollebaek.dk - info@mollebaek.dk – CVR nr. 34 72 56 08

Supper



<i>Klar suppe med urter, kød- & melboller, flûtes</i>	<i>62,00</i>
<i>Fransk Løgssuppe m/ostebrød</i>	<i>62,00</i>
<i>Aspargessuppe m/kødboller samt flûtes</i>	<i>65,00</i>
<i>Kartoffel-porre suppe med sprøde bacontern samt flûtes</i>	<i>68,00</i>
<i>Hummerbisque m/dampede fisk, persilleolie og butterdej</i>	<i>89,00</i>
<i>Fiskesuppe m/safran, kammuslinger, skaldyr og aioli brød</i>	<i>92,00</i>

Alt brød er hjemmebagt.

Forretter



<i>Tarteletter m/høns i asparges</i>	69,00
<i>Hønsesalat med ananas og bacon</i>	69,00
<i>Lakseroulade m/spinat, salat og dressing</i>	70,00
<i>Røget ørred m/spinat, røræg, rejer og asparges</i>	75,00
<i>Rejecocktail m/dressing</i>	75,00
<i>Varmtrøget laks m/spinatcreme og asparges</i>	78,00
<i>Ingefærbagt laks m/citrusolie og hvidløgsaioli</i>	84,00
<i>Bresaula (lufttørret okseinderlår) m/ mascaponecreme, urter og marineret salat</i>	86,00
<i>Tigerrejer på spyd med mild chillidressing og rucolasalat</i>	89,00
<i>Hummersouffle m/små salater og limes dressing</i>	92,00

Der serveres hjemmebagt brød til alle retter (undtaget tarteletter).

Gl. Katstrupvej 2 – DK-8751 Gedved – Tlf. 75 66 52 10

www.mollebaek.dk - info@mollebaek.dk – CVR nr. 34 72 56 08

Hovedretter



Helstegt svinekam med hvide & brune kartofler, svesker, æbler, hjemmelavet rødkål og skysauce 148,00

Svinemørbrad stegt som vildt med waldorfsalat, sødt og surt, bønner m/bacon, hvide & brune kartofler samt flødesauce 148,00

Indbagt Antonius svinemørbrad i soufflefars og butterdej, skysauce og kartofler 188,00

Gl.dags oksesteg med glaserede perleløg, 2 slags grøntsager, sødt og surt, hvide kartofler og skysauce 158,00

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, sødt og surt, hvide & brune kartofler samt flødesauce 158,00

Honningglaseret unghanebryst med grøntsagstimbale, kartoffel Anna og persillesky 178,00

Andesteg med hvide & brune kartofler, svesker, ½ æble, rødkål & agurkesalat, skysauce 168,00

Hovedretter - fortsat

<i>Langtidsstegt Okse med kartoffelfondant, glacerede rødbeder og smørdampede broccoli</i>	<i>198,00</i>
<i>Medallion af kalv m/bagte rodsfrugter, spinatsouffle, kalvesky og dagens kartoffel</i>	<i>198,00</i>
<i>Rosastegt kalvefilet m/ cremet estragonsauce, krydderkartofler og årstidens grønt</i>	<i>210,00</i>
<i>Timianstegt lammeculotte med rodfrugter, persille, pommestruer og skysauce</i>	<i>210,00</i>
<i>Helstegt oksemørbrad m/selleripure i filopose, kartofler, årstidens grøntsager samt rødvinsauce</i>	<i>258,00</i>
<i>Duet af kalvefilet og perlehønebryst med 2 slags grøntsager, pommestruer samt kraftig kalvesky med kantareller</i>	<i>258,00</i>
<i>Krondyrryg m/ristede svampe, dampede grøntsager, kartoffelsouffle og hindbærsauce</i>	<i>268,00</i>

Desserten



<i>Citronfromage, Romfromage eller fløderand</i>	65,00
<i>Frugtsalat m/råcreme</i>	69,00
<i>Chokoladecake med ganache (chokoladeglasur), marineret frugt og vanilje parfait</i>	69,00
<i>Is-surprice m/jordbær</i>	72,00
<i>Islagkage m/lun chokoladesauce</i>	72,00
<i>Nøddekurv med is og frugt</i>	75,00
<i>Sesamvaffel med is og frugt</i>	75,00
<i>Gâteau Marcel (kage med chokolademousse) m/syltede bær og syrlig sorbet-is</i>	78,00
<i>Desserttallerken med 2 slags kage, frisk frugt og is</i>	80,00
<i>Ostelagkage</i>	72,00



Kaffebord

(i forbindelse med andet arrangement i huset)

<i>Kaffe og the</i>	<i>38,00</i>
<i>Småkager</i>	<i>15,00</i>
<i>kransekagekonfekt</i>	<i>20,00</i>
<i>Hjemmebagt boller</i>	<i>25,00</i>
<i>Hjemmebagte kringle</i>	<i>30,00</i>
<i>Lagkage</i>	<i>35,00</i>

Katmad



<i>Sandwiches</i>	<i>58,00</i>
<i>Klar suppe med urter, kød- og melboller samt hj.bagte flûtes</i>	<i>62,00</i>
<i>Aspargessuppe med kødboller og hj.bagt flûtes</i>	<i>65,00</i>
<i>Biksemad med spejlæg, rødbeder og beanaisesauce</i>	<i>68,00</i>
<i>Grovboller med pålæg</i>	<i>68,00</i>
<i>Æggekage m/bacon og rugbrød</i>	<i>68,00</i>
<i>Frikadeller med kold kartoffelsalat og grøn salat</i>	<i>68,00</i>
<i>Byg-selv hotdogs med røde pølser og tilbehør</i>	<i>78,00</i>
<i>Pølse- og ostebord med 2 slags ost og 4 slags pålæg, incl. diverse tilbehør og brød</i>	<i>88,00</i>

Buffetter

Buffet 1 – Den lille traditionelle:

Tarteletter med Høns i Asparges	
Grøntsagstærter	
Frikadeller med kartoffelsalat	198,00
Helstegt kalkunfilet m/tomatsauce	
Krydderkartofler	
Blandet grøn salat & dressing	
Brød og smør	

Buffet 2 – Den moderne:

Urtepaneret torsk på salat med rødpigment dressing	
Kold røget laks med sennepsdressing	
Serrano skinke med rucolapesto og ristede pinjekerner	
Langtidsstegt kalv med bagte kartofler	238,00
Basilikum farseret unghanebryst	
Rødkålssalat m/rosiner	
Ostegratinerede grønnsagstærter	
Frugttærte m/flødeskum og creme fraiche	
Brød og smør	

Buffet 3 – 80´erne i nye klæder:

Gravad ørred anno 2100 århundrede

Dampet laks med hollandaisesauce

Hønsesalat i ananasrulle m/bacon

Butterdejsstang m/skinke

Rullesteg m/abrikoser

Mørbrad med cremet champignonsauce

Hasselbagte kartofler

248,00

Salatbar

Hjemmerøget brie m/nødder

Citronfromage m/flødeskum og citrusgele

Brød og smør

Buffet 4 – Den Italiensk inspirerede

Bruchetta di pomodoro (ristet brød m/tomater)

Skaldyrssalat

Grønne bønner m/anjos mayo

Italienske salamier m/pesto og olier

Grillede peberfrugter

Parmaskinke med parmesanost

288,00

Cannelloni m/spinat (fyldt pasta)

Tomatsalat med frisk mozzarella ost

Kalvekølle m/gorgonzolasauce og salvie

Porchetta fyldt med urter (Italiensk rullesteg)

Grøntsagsratatoille

Italienske oste m/oliven

Tiramisu

Brød & smør

Buffet 5 – Den Luksuriøse

*Chillimarinerede rejer m/sweet chillisauce
Nøddebagt laks m/feld salat
Bresaula (lufttørret okseinderlår m/hjemmelavet pesto
Okseculotte stegt på vinstokke m/dagens kartoffel
Unghanelår bagt med løvstikkeolie og sesam
Broccolisalat
Spidskål salat m/karry og tranebær
2 gode oste m/syltede valnødder
Chokolade canache kage m/frisk frugt
Brød & smør*

298,00

Buffet 6 – Den store traditionelle

*Varmtrøget laks m/flødestuvet spinat
Tarteletter med høns i asparges
Kalvefilet m/skysauce
Glaseret skinke
Flødekartofler + Ovnstegte kartofler
Broccolisalat m/bacon
Tomatsalat m/feta & oliven
Melon salat
3 slags ost m/druer & kiks
Frugtsalat m/råcreme
Brød & Smør*

298,00



Gl. Kattrupvej 2 – DK-875

Brunch

Møllebrunch

Koldrøget laks m/dressing

Hvidløgsstegte tigerrejer m/mild chilli

Hønsesalat m/aspargers & små crosiants

Rullepølse m/sky og løgringe

Hamburgryg m/italiensk salat

Spegepølse m/remoulade & ristede løg

Leverpostej m/bacon

2 slags brunch pølser

Scrambled Eggs

Sprødstegt bacon

Amerikanske pandekager m/acaciehonning

3 slags ost (Tallegio, Brie & Blåskimmelost)

2 slags yoghurt m/hj.lavet müsli

Nutella

Honning

2 slags marmelade

Mini wienerbrød

Frugtfad

Div. Hjemmebagt brød og smør

Kaffe, the, juice og isvand

258,00

Drikkevarer

<i>Husets hvidvin, pr. flaske</i>	<i>218,00</i>
<i>Øvrig hvidvin fra, pr. flaske</i>	<i>248,00</i>
<i>Husets Rødvin, pr. flaske</i>	<i>218,00</i>
<i>Øvrig rødvin fra, pr. flaske</i>	<i>248,00</i>
<i>Dessertvin (Asti), pr. flaske</i>	<i>350,00</i>
<i>Rød el. hvid portvin, pr. flaske</i>	<i>350,00</i>
<i>Velkomst drink, pr. glas</i>	<i>30,00</i>
<i>Snaps eller bitter, pr. glas</i>	<i>25,00</i>
<i>Cognac, pr. glas</i>	<i>35,00</i>
<i>Likør, pr. glas</i>	<i>35,00</i>
<i>Øl, flaske 33 cl</i>	<i>30,00</i>
<i>Sodavand, flaske 25 cl</i>	<i>25,00</i>
<i>Isvand, pr. kande</i>	<i>20,00</i>
<i>(ved køb af vin, er isvand med i prisen)</i>	



*Alle vore priser er naturligvis incl.
bordopdækning og servering.
Bordene er smukt pyntede med stofduge og servietter,
lys og blomster, alt efter Deres farvevalg.*

*Har De andre ønsker til menuer end nævnt i denne brochure, så
kontakt os venligst for uforpligtende tilbud.*

*Alle menupriser er baseret på min.20 kuverter
(ved mindre antal – ring og forhør)
Forbehold for prisændringer, menuændringer og trykfejl.*



Sep 2017

Gl. Kattrupvej 2 – DK-8751 Gedved – Tlf. 75 66 52 10

www.mollebaek.dk - info@mollebaek.dk – CVR nr. 34 72 56 08



Gl. Kattrupvej 2 – DK-8751 Gevede – Tlf. 78 66 52 10

www.mollebaek.dk - info@mollebaek.dk - CVR nr. 34 72 56 08