

# TOTAL ARRANGEMENT

## MENU 1

- FORRETTER: 1. Ananas m. hønsesalat  
2. Kyllingepaté m. flutes  
3. To tarteletter  
m. høns i asparges
- HOVEDRETTER: 4. Kalv stegt som vildt  
5. Sprængt svinekam  
6. Gammeldags oksesteg
- DESSERTER: 7. Islagkage m. 3 slags is  
8. Pandekager m. rørt is  
9. Romfromage  
m. kirsebærsauce

570,- pr. couvert

## MENU 2

- FORRETTER: 1. Landskinke Florentine  
2. Laksepaté m. sauce pikant  
3. Rejecocktail
- HOVEDRETTER: 4. Tyndstegsfilet  
5. Culottesteg  
6. Indbagt svinemørbrad
- DESSERTER: 7. Pandekager m. rørt is  
8. Marcipanfyldt pære m. rørt is  
9. Brownies m. rørt is

595,- pr. couvert

## MENU 3

- FORRETTER: 1. Ananas á la India  
2. Ovnristet laks  
3. Røget ørredfilét
- HOVEDRETTER: 4. Oksemørbrad  
5. Kalvefilét  
6. Dyreryg
- DESSERTER: 7. Bananasplit  
8. Halv ananas m. råcreme  
9. Iscocktail á la Fangel

625,- pr. couvert

## Et total arrangement inkluderer:

1 velkomstdrink efter eget valg. 1 kaffe eller the med baileys og chokolade. Husets rød— og hvidvin, dessertvin, isvand samt øl og vand ad libitum under hele arrangementet. Natmad efter ønske - serveres 1/2 time før arrangementets afslutning.

Priserne inkluderer betjening samt borddekoration og er gældende for 7 timer – mulighed for tilkøb af ekstra time.

Bindende antal couverts senest 2 hverdage før festen. Børn under 12 år, 1/2 pris.  
Til firmafester kan ovenstående kun benyttes mod en merpris af kr. 30,- pr. couvert.

## DRIKKEVARER

1. Husets vin fl.	180,-	6. Pilsner	25,-
2. Dessertvin gl.	25,-	7. Vand	20,-
3. Kaffe	25,-	8. Snaps gl.	25,-
4. Likør	30,-	9. Snaps 1/2 fl.	230,-
5. Cognac	30,-	10. Velkomstdrink	30,-

## LEJEPRISER

Lejepris stueplan	kr. 2500,-
Lejepris foreningslokale 1 sal.	kr. 1000,-

Alle priser er inkl. 25% moms.  
Der tages forbehold for fejl og prisændringer.

Har du andre ønsker end de her nævnte?  
Spørg os gerne hertil og vi vil forsøge at imødekomme dine ønsker.

## MENUKORT



FANGEL FORSAMLINGSHUS

Rammen for livets fester

Fangel Forsamlingshus  
v/Camilla Højgaard  
Fangel Bygade 1, 5260 Odense S  
Tlf. 53 61 14 68  
Mail: [booking@fangelforsamlingshus.dk](mailto:booking@fangelforsamlingshus.dk)

Se mere på vores hjemmeside:  
[Fangelforsamlingshus.dk](http://Fangelforsamlingshus.dk)

Marts 2025

## SUPPER

1. Champignonsuppe 60,-
2. Flødelegeret aspargessuppe 60,-
3. Hummersuppe 75,-
4. Klar suppe m. boller 60,-
5. Løgsuppe m. baconern 60,-

## FOR- & MELLEMRITTER

6. Ananas m. dampet rødspættefilét a la Indienne 75,-
7. Ferskrøget laks m. stuvet spinat og røræg 70,-
8. Kold fiskeanretning m. laks 70,-
9. Kold fiskeanretning m. hellefisk 70,-
10. Krabbecocktail m. flûtes 70,-
11. Laksepaté m. sauce pikant 65,-
12. Landskinke m. stuvet spinat og røræg 60,-
13. Ovnristet laks m. smørsauteret spinat 75,-
14. Rejecocktail m. flûtes 70,-
15. Røget ørredfilét m. purløgscreme 70,-
16. Stjernes kud 85,-
17. Surbrød m. gravad laks el. skinke 70,-
18. To tarteletter m. hønsekød og asparges 60,-
19. Tunmousse m. flûtes 65,-

## HOVEDRETTER

20. Dyreryg med Waldorfsalat 215,-
21. Gammeldags oksesteg m. gemüse 150,-
22. Helstegt skinkesteg m. persillefyld, franske ærter, champignons, croquettes og sauce rosemarin 140,-
23. Helstegt svinekam m. rødkål og svesker 150,-
24. Kalvefilét m. haricots verts, minimajs, bagt kartoffel, béarnaise og rødløgskompot 180,-
25. Kalveryg m. gemüse el. stegt som vildt 170,-
26. Kalvesteg m. gemüse el. stegt som vildt 160,-
27. Oksefilet m. årstidens grøntsager, sauce bearnaise, 2 slags kartofler 180,-
28. Kogt oksebryst med flødepeberrodssauce 150,-
29. Oksemørbrad tilbehør som nr. 27 230,-
30. Sprængt svinekam m. gemüse 140,-
31. Svinekam stegt som vildt m. Waldorfsalat og brune kartofler 150,-
32. Svinemørbrad indbagt i krydderfars 150,-

## DESSERTER

33. Ananasfromage 60,-
34. Bananasplit 60,-
35. Brownies m. rørt is og frugtsauce 60,-
36. Islagkage m. 3 slags is 60,-
37. Fragilitéroulade m. cognac 70,-
38. Frisk frugtsalat m. råcreme 60,-
39. Halv ananas med frugtfyld og råcreme 60,-
40. Kold chokolade/orange soufflé 60,-
41. Iscocktail á la Stenløse 60,-
42. Isrand m. frugter 60,-
43. Marcipanfyldt pære m. chokoladeovertræk serveret med rørt is 60,-
44. Mandelrand m. rørt is 60,-
45. Pandekager m. rørt is 60,-
46. Romfromage 60,-
47. Bagt ananas i rom med rørt is 70,-

## NATMAD

48. Hotdogs 60,-
49. Aspargessuppe 60,-
50. Skinkestænger og salat 65,-
51. Ta' selv buffet m. 2 slags pålæg og lun leverpostej 60,-
52. Snitter med kaffe og the 60,-

## TA' SELV BORDE

Buffet med 3 slags kød, 2 slags kartofler, 2 slags sauce og 3 slags salater m. brød/smør.

195,- pr. couvert

Buffet med varmrøget laks m. purløgscreme, brød og smør, helstegt skinkesteg, tyndsteg, frikadeller, flødestuede kartofler, porre/bacontærte, salatbar, osteinretning m. frugtsalat eller ostelagkage.

230,- pr. couvert

## BRUNCH

Æg, pølser og bacon, 2 slags marmelade, yoghurt m. müsli, 3 slags pålæg, ostefad med frugt, laks, lun leverpostej, pandekager med sirup, kringle. Kaffe, the og 2 slags juice.

180,- pr. couvert

Bemærk: Brunch skal påbegyndes før kl. 11:00

## RECEPTIONSMENU

Minicroissanter med tun- og kyllingesalat. Kanapéer m. rejer og laks. Varmrøget laks m. purløgss dressing. Minifrikadeller, cocktailpølser m. bacon, helstegt svinemørbrad m. løg og champignons, broccolisalat og tomat m. mozarella. Ostelagkage og lun æbletærte med crème fraiche.

Fra 20-50 personer 200,- pr. couvert

Fra 50 personer og opefter 180,- pr. couvert

## KOLDT BORD

### Frokostbuffet 1

Æg/rejer, rullepølse, hamburgerryg, roastbeef. Lune retter: Fiskefilet, tarteletter og leverpostej.

160,- pr. couvert

### Frokostbuffet 2

Varmrøget laks, tærter, flæsksteg med rødkål, lun leverpostej, frikadeller, hønse salad med ananas og 3 slags pålæg.

245,- pr. couvert

### Anretning

Med to slags sild, fiskefilet, rejer, tartelet m. høns i asparges, frikadeller m. rødkål, leverpostej m. bacon og champignons, hønse salad, ost og frugtsalat.

180,- pr. couvert

### Luxusanretning

Med to slags sild m. karrysalat, fiskefilet, rejer, gravad laks, røget ørredfilét, roastbeef m. kold kartoffelsalat, mørbradbøf, flæsksteg m. rødkål og svesker, ost og frugtsalat.

230,- pr. couvert