



Spis godt til festen – vores selskabskort

Alle ved at mad og drikkevarer hører til god fest og da vi skifter vores almindlige a la carte kort hver 8. uge kan du med fordel gå på opdagelse heri for flere spændende muligheder.

Vi har fokus på det lokale islæt, økologi, spændende vegetarretter og høj kvalitet i såvel råvarer som tilberedning og anretning. Vinkortet er nøje sammensat sammen med vores kok og vi er altid på udkig efter gode vine fra nye, spændende huse og områder - men naturligvis også med blik for klassikerne.

Menuen til en fest hos os bliver altid til i et tæt samarbejde med vores gæster og vi kan imødekomme næsten alle særlige ønsker.

God fornøjelse!

SEKS SMÅ UTRATIONELLE RETTER I EN SERVERING

Sprødt stegt kullerhale med vores sauce tatar

Toast lagt med jysk skinke og Thiseost

Slider fyldt med revet gris, ost, bacon og og jysk slaw

Confiteret and på syltet ribs og kål

Æg i flan med årstidens grønt

Vores mazarin med skummet hvid chokolade

inkl. kaffe, the og juice kr. 250,- pr. person

SEKS SMÅ TRATIONELLE RETTER I EN SERVERING

Drænet yoghurt med granola og bærsauce

Spicy tun rørt i syndig cremefraiche, toppet med friskbagt croissant

Rørt stegt æg, stegt bacon, slagter pølse fra panden og purløg

Åben ristet sandwich på surdej med røget pålæg og pesto

Pandekage med sirup og sylt

Vores sprøde knækbrød med æblekompot og gammelknas

Brød og smør

inkl. kaffe, the og juice kr. 250,- pr. person



Vores tapas med twist af lækre snacks

Black tiger i sprødt svøb med vores hjemme kørte chillimayonnaise
Cæsarsalat vendt på grillet hjertesalat, vesterhavssost, kylling, syrnede fløde og croutons
Sprødstegt kuller hale med vores ikoniske sauce tatar
Sprød wonton som toppes med bagt peber og italiensk skinke
Spicy tun rørt i syndig cremefraiche, avocado fritter og lille stærk sag
Saltede balsamico glaserede mandler og grillet oliven
Er du til en sød dessert eller et godt stykke ost fra lokalt mejeri - du bestemmer det sidste
Kr. 200,- pr. person

Forslag til 3 retters menu

Stegt pighvar, brændende kærlighed, bisque og rucola frit

Kalvemørbrad fra skønne Himmerland, glaseret rod, puré, flan og syndig fløde med Madagaskarpeber

Sprød karamelliseret creme brûlée toppet med knust kage, syltet kirsebær og kirsebærparfait

2 retter kr. 309,- pr. person

3 retter kr. 369,- pr. person

Ønsker du buffet til din fest

Ved ønske om buffet, kontakt os da venligst, da vi grundet stort madspild og meget svingende råvarepriser ikke længere kører en fast buffetmenu

Vi sammensætter derfor altid alt, efter jeres ønske ☺.

FOR ENDEN AF GADEN

CAFÉ & MADHUS

Sct. Mathias Gade 7, 8800 Viborg

Telefon 86 600 500

mail: kontakt@forendenafgaden.dk