

## 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 er 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

Sprød stegt kullerhale med vores sauce tatar

Vores tun rørt i syndig creme fraiche, toppet med stegt sort sesam

Pandestegt toast lagt med jysk skinke, lidt dijon og Thiseost

Slider fyldt med revet gris og og rørt sommerkål

Spejlæg med frisk stegt bacon og sprød pommes Anna

FEAG Cheesecake

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

### SEKS SMÅ TRATIONELLE RETTER I EN SERVERING

Drænet yoghurt med hjemmelavet granola og friske bær

Vores tun rørt i syndig creme fraiche, toppet med stegt sort sesam

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

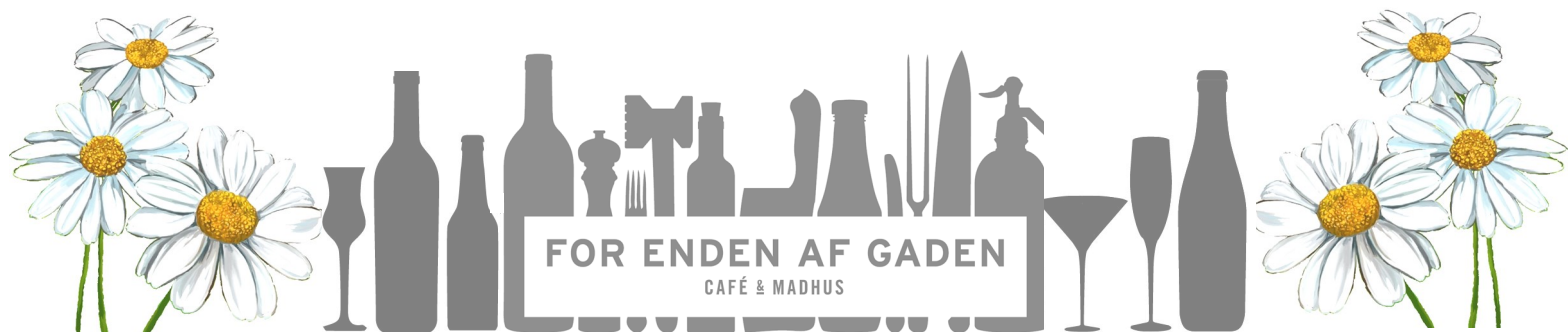
Åben ristet sandwich på surdej med karry mango og stegt kylling

Pandekage med sirup og sylt af sommerbær

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, syrnet fløde og croutons  
Sprødstegt kuller hale med vores ikoniske sauce tatar  
Sprød wonton som toppes med bagt peber og italienskskinke  
Spicy tun rørt i syndig cremefraiche, avokado 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

Hvide asparges med lækre håndpillede rejer, et lille hav af urter og hollandaise  
Sommerens entrecote i fermenteret peber og hvidløg sat på sauce af forbrændt cognac, grov sennep og fløde. Serveret helt simpelt med sommersalater og sprøde fritter  
FEAG cheesecake—blød kage på friskost med smørstegt kiks, rabarber glace og en kugle sorbet med sommer sirup og tuilles

2 retter kr. 319,- pr. person

3 retter kr. 379,- 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