# Spis godt til festen – vores selskabskort

Vi har fokus på det lokale islæt, økologi, spændende retter og høj kvalitet i såvel råvarer som tilberedning og anretning. Vinkortet er nøje sammensat af husets sommelierer sammen med vores kokke 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 skabt i et tæt samarbejde med vores gæster og vi kan imødekomme næsten alle særlige ønsker.

God fornøjelse og god fest!

## VORES TAPAS MED TWIST AF 7 LÆKRE SNACKS

Friterede tigerrejer, pakket i grønne urter, med hjemmerørt aioli.
Knasende pani puri med syndig lakserielette og sæsonens grønt.
Sprødstegt vesterhavsfisk med vores grønne sauce tartare.
Fyldte Croissant med kylling vendt i mango og sød karrydressing.
Vores egen kalv i skiver med smagfuld trøffel, sprødt og surt.
Ristet surdejsbrød med skinke, friske tomat og mozzarella.
Husets friskbagte brownie, med lækre toppings og friske bær.
Brød og smør
**Kr. 250,- pr. person**
Minimum 5 personer

## VORES TAPAS MED TWIST AF 10 LÆKRE SNACKS

Friterede tigerrejer, pakket i grønne urter, med hjemmerørt aioli.
Knasende pani puri med syndig lakserielette og sæsonens grønt.
Sprødstegt vesterhavsfisk med vores grønne sauce tartare.
Fyldte Croissant med kylling vendt i mango og sød karrydressing.
Fyldig grøn peberpate på smørristet rugbrød toppet med grønt og sprødt.
Vores egen kalv i skiver med smagfuld trøffel, sprødt og surt.
Ristet surdejsbrød med skinke, friske tomat og mozzarella.
Asiatisk inspireret kyllingespyd, i hoisin sauce og sesam.
Husets 2 slags oste, med syltede æbler og nødder.
Husets friskbagte brownie, med lækre toppings og friske bær.
Brød og smør
**kr. 315,- pr. person**
Minimum 5 personer

## FORSLAG TIL 3 RETTERS MENU

Alle ved at mad og drikkevarer hører til en god fest og da vi skifter vores almindelige a la carte kort ca. hver 8. uge kan du altid få vores 2-3 rettes månedsmenu som findes under vores aftenmenu.
**2-retter kr. 389,- pr. person**
**3-retter kr. 429,- pr. person**

Derudover har vi en fast 2-3-retters selskabs menu:
Minimum 10 personer

**Forret**:
Cremet hummer bisque, med bagt vesterhavsfisk, syltet fennikel og krydrede rejer på spyd.
Hertil brød og smør.

**Hovedret**:
Saftig Tournedos i svøb af Dansk mørbrad fra Himmerland.
Hertil vores hjemme bagte Pommes Anna, syndig pebersauce og med årstidens garniture.

**Dessert**:
Husets hjemmebagte brownie med smagfuld bourbon vaniljeis og bær.

FOR ENDEN AF GADEN
CAFÉ & MADHUS

For Enden af Gaden, Sct. Mathias Gade 7, 8800 Viborg
Tlf. 86 600 500, www.forendenafgaden.dk

# Ønsker du buffet til din fest

Vi oplever en stigende efterspørgsel på ønsker om buffet og vi har derfor valgt at sammensætte de to mest efterspurgte fra vores gæster.

## NÅR FESTEN STARTER VED BRUNCH TID.

Klassisk æggekage med sprød bacon, tomater, og purløg.
Leverpostej med champignons og bacon.
2 slags skåret pålæg.
2 slags faste oste.
Koldrøget laks med håndpillede rejer, urter og dip.
Smagfuld tomatsalat med frisk basilikum, cremet mozzarella, og balsamico.
Yoghurt med smagfuld ingefærsirup med sprød granola.
Amerikanske pandekager med sirup og Nutella.
Sprøde små Wienerbrød.
Brød og smør.
Juice, kaffe og the.
**Kr. 325,- pr. person** Minimum 20 personer
Ud af huset **kr. 275,- pr. person** uden drikkevarer Minimum 15 personer

## DEN STORE MADFEST

Minimum 20 personer.

**Menu 1 - kr. 275,- pr. person**
2 kolde retter, 1 varm stegeret, 1 Kartoffel, 1 sauce, 1 tilbehør. Brød og smør.

**Menu 2 - kr. 325,- pr. person**
2 kolde retter, 2 varm stegeret, 1 Kartoffel, 1 sauce, 1 tilbehør. Brød og smør. 1 Dessert og is.

**Menu 3 - kr. 395,- pr. person**
3 kolde retter, 2 varm stegeret, 1 Kartoffel, 1 sauce, 1 tilbehør. Brød og smør 2 dessert og is.

*Kolde retter*:
- Lakserillette, med rejer, citron og grønt.
-Friterede tigerrejer, pakket i grønne urter, med hjemmerørt aioli.
-Hjemmebagte vafler med topping af syndig trøffel og smagfuld skinke.
-Vitello tonnato med cremet dressing på tun og salte kapers samt frisk rucola.

*Varme stegeretter*:
-Langtidsstegt kalve culotte med timian og rosmarin.
-Tender svinekam marineret i BBQ og pakket i svøb.
-Kylling Supreme med citron og timian.
-Braiseret oksespidsbryst i egen saft og kraft.

*Kartofler*:
-Pommes Anna
-Pommes Duchess
-Petit Ovnbagte kartofler.
-Kolde Petit kartofler vendt i parmesan og rucola

*Saucer*:
-Pebersauce
-Rødvin sauce
-Whisky sauce
-Estragon sauce

*Salater/tilbehør*:
-Broccoli salat med rosiner smagfuld dressing tilsmagt med balsamico og sprød bacon.
-Smagfuld tomatsalat med frisk basilikum, cremet mozzarella, og balsamico.
-FEAG's bud på græsk salat.
-Hvedekerne salat med soltørrede tomater, pesto og sæsonens grønt.

*Dessert*:
-Brownie med friske bær karamel og is.
-Nøddetærte med husets toppings og friske bær.
-Husets pandekager, med is og friske bær.
-Crème brûlée og sæsonens bær.