

Menukort



**Skal der
være fest**
så lad der være fest!

- Lokaler op til 120 pers.
- Totalarrangement fra 505.-
p.p. alt inkl. (eksl. Serv.)
- Mad ud af huset
- Smørrebrød og håndmadder

**BUR
FORSAMLINGSHUS**
Bygaden 19, Bur - 7570 Vemb
Tlf. 28 43 13 81
info@burforsamlingshus.dk
www.burforsamlingshus.dk

Bur forsamlingshus
Bygaden 19. Bur
7570 Vemb
tlf. 28 43 13 81
Ved Bettina Pedersen cvr.nr. 42 67 54 15

www.burforsamlingshus.dk

Priser gældende november 2024 i Bur forsamlingshus

| | |
|--|--------------|
| Lille sal | kr. 1.500,00 |
| Store Sal | kr. 3.000,00 |
| Service pr cou. | kr. 15,00 |
| ved totalservice afkræves ingen salleje | |

Bemærk: Maden skal købes i forsamlingshuset, ønsker de selv at levere drikkevarerne betales der for lokaler og service. Til arrangementer der kræver spiritusbevilling skal drikkevarerne købes i forsamlingshuset.

Rygeforbud: til arrangementer der er offentlig adgang til er der rygeforbud

Borrdækning med mere pr. kuvert:

| | |
|---|-----------|
| Borrdækning med kraftig papirdug, servietter og lys | kr. 42,00 |
| Borrdækning med velourduge, servietter og lys | kr. 37,00 |
| Blomsterdekorationer/Vaskeriduge | dagspris |

Mad ud af huset (min 10 pers.):

Der kan leveres mad ud af huset hvis vi har ledig kapacitet pågældende dag. Skal vi komme med maden beregnes der kørepenge.

Daglige retter

| | |
|--|-----------|
| Svinekotelet med bagte grøntsager, kartofler og sovs | kr. 87,00 |
| Skinkesnitzel med ærter, brasede kartofler og sovs | kr. 87,00 |
| Karbonader med stuvet ærter, gulerødder og kartofler | kr. 87,00 |
| Jægergryde med kartoffelmos og tyttebær | kr. 87,00 |
| ½ kylling med persille flødesovs og kartofler | kr. 87,00 |
| Hakkebøf med løgflødesovs, kartofler og rødbeder | kr. 87,00 |
| Stegt flæsk m/persillesovs og rødbeder | kr. 87,00 |
| Frikadeller m/stuvet hvidkål og kartofler | kr. 87,00 |
| Boller i karry m/ris og kartofler | kr. 87,00 |
| Forloren hare m/tyttebær, kartofler og sovs | kr. 87,00 |
| Biksemad med rødbeder og bearnaisesovs | kr. 87,00 |
| Gule ærter med flæsk og pølse | kr. 97,00 |
| Skibberlabskovs m/ smør rødbeder og persille | kr. 97,00 |

Forretter

| | | |
|--|-----|-------|
| 2 små eller 1 stor tartelet med høns i asparges | kr. | 57,00 |
| Klar suppe med boller, flutes | kr. | 57,00 |
| Flødelegeret aspargessuppe med kødboller | kr. | 57,00 |
| Kold hvidvinsdampet rødspættefilet pyntet med rejer og asparges, flutes | kr. | 57,00 |
| Hønsesalat på ananas med flutes | kr. | 57,00 |
| Røget filet med flødestuvet spinat og flütes | kr. | 57,00 |
| Kold dampet laks med rejer, aspagers, krydderdressing og flutes | kr. | 62,00 |
| Rejecocktails med dressing og flutes | kr. | 62,00 |
| Vesterhavssalat:salat m/ rejer, muslinger, tunfisk, krabbeklør, flutes, dressing | kr. | 62,00 |
| Tunmousse med rejer, røget laks, kold krydderdressing, flutes | kr. | 62,00 |
| Lakseroulade med salat, rejer, kold kryddersovs og flutes | kr. | 62,00 |
| Kold kogt torsk med sennepsdressing med æg, rejer, asparges og flutes | kr. | 62,00 |
| Butterdejsskal med kogt og stegt fiskefilet med rejer, aspagers, hummersovs | kr. | 65,00 |

Hovedretter

| | | |
|---|-----|--------|
| Kogt oksebryst med peberrodssovs, asier, tyttebær, bønner og kartofler | kr. | 102,00 |
| Kogt oksebryst med Aspargessovs, asier, tyttebær, bønner og kartofler | kr. | 102,00 |
| Flæskesteg med rødkål, ½ æble m/gele, asier, chips, brune, hvide kartofler og sovs | kr. | 107,00 |
| Glaseret hamburgerryg med grøntsager, hvide kartofler, aspagerssovs | kr. | 107,00 |
| Krydderkam med grøntsager, hvide kartofler, pikant kryddersovs | kr. | 107,00 |
| Husarsteg: Fyldt nakkefilet m/grøntsager, hvide kartofler, grøn salat og sovs | kr. | 107,00 |
| Glaseret skinke med flødekartofler og grøn salat | kr. | 107,00 |
| Flæskesteg u/svær, ristet champignons, bacon, cocktailpølser, ærter smørristede kartofler og paprikasovs | kr. | 117,00 |
| Svinekam stegt som vildt: ½ æbler, fuglereeder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier og tyttebær og sovs | kr. | 117,00 |
| Gammeldags oksesteg med grøntsager, hvide kartofler, chips og sovs | kr. | 122,00 |
| Kalvesteg stegt som vildt: ½ æble med gele, fuglereeder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier, tyttebær, flødesovs | kr. | 127,00 |
| Rødvinsmarineret oksetykkam med braiserede rodfrugter, bønner, glaserede løg, hvide kartofler og rødvinssovs | kr. | 127,00 |
| Rosastegt culottesteg med grøntsager, grøn salat, råstegte kartofler, sovs | kr. | 132,00 |
| Rosastegt Kalveryg med glaseret løg, baconbønner, æble/porresalat, hvide kartofler og sovs | kr. | 142,00 |
| Helstegt Oksefilet med ovnbagte rodfrugter, grill tomat, grøn salat smørristede kartofler og rødvinssovs. | kr. | 142,00 |
| Krondyrsteg med ½ æble med gele, fuglereeder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier, tyttebær og flødesovs | kr. | 142,00 |
| Oksemørbrad med baconbønner, timian gulerødder, bagte løg, grøn salat, bordelaise og råstegte kartofler | kr. | 175,00 |
| Venørbøf m/hvide kartofler 2 slags dressing og grøn salat | kr. | 135,00 |
| Farseret kalkun med bønner, ristede champignon, kartofler og portvinssovs | kr. | 122,00 |
| Lammekølle m/flødekartofler, græsk salat og æble porre salat | kr. | 132,00 |

Skær selv bord "min. 30 kuverter"

Vælg 3 slags kød. Glaseret skinke, oksefilet, krydderkam, kalkun, lammekølle, krydderskinke. Hertil flødekartofler, ovnbagte kartofler stort salat tag selv bord "min. 15 slags eller vælg 4 specialsaler, broccolisalat, spidskålssalat, æble porresalat, pastasalat, tomat salat, mormor salat, coleslawsalat eller mixsalat m/bær hjemmebagt brød og dressinger

kr. 185,00

Salatbar eller 4 specialsaler og flødekartofler og ovnbagte kartofler

kr. 100,00

Desserter

| | |
|--|-----------|
| Flødefromage med jordbærsovs | kr. 50,00 |
| Romfromage med kirsebærsovs | kr. 50,00 |
| Citronfromage | kr. 50,00 |
| Isrand med jordbærsovs | kr. 50,00 |
| Kirsebærtriflis | kr. 52,00 |
| Gl. dags nougatis m/karamelsovs | kr. 55,00 |
| Vanilieis m/nødder og chokolade hertil chokoladesovs | kr. 55,00 |
| Vanilieis m/chokolade hertil hindbærskum | kr. 55,00 |
| Pistacieis på nøddebund | kr. 55,00 |
| Daimis på nøddebund | kr. 55,00 |
| Pandekager m/vanilieis og appelsin coulis | kr. 60,00 |
| Cheese cake m/hindbær | kr. 60,00 |
| Pære belle Helene: frisk pocheret pære med vaniljeis og varm chokoladesovs | kr. 60,00 |
| Rubinsteinkage: makronbund med hindbærpure, romfromage, små vandbakkelse | kr. 60,00 |
| Dessert tag selv bord: m/forskellige tærter, is, fromage, kager. Frugter med diverse tilbehør. Minimum 30 kuverter | kr. 95,00 |
| Ostebord med forskellige oste og frisk frugt, kiks og hjemmebagt brød minimum 30 kuverter | kr. 95,00 |

Kolde anretninger "sæt selv sammen"

Der skal vælges min. 5 slags, "prisen er inkl. Brød og smør"

| | |
|--|-----------|
| Marineret sild med karrysalat | kr. 31,00 |
| Fiskefilet med remolade og citron | kr. 34,00 |
| Varm røget laks m/rejer dressing | kr. 41,00 |
| Indbagt laks med urter i buttede | kr. 41,00 |
| Gravad laks med sennepsdressing | kr. 36,00 |
| Citronmarineret laks m/peberrodsdressing | kr. 36,00 |
| Røget laks med slikasparges | kr. 36,00 |
| Røget ørredfilet med æggestand | kr. 36,00 |
| Ferskrøget landskinke med æggestand | kr. 36,00 |
| Rullepølse med italiensk salat | kr. 33,00 |
| Lun leverpostej med champignon | kr. 33,00 |
| Hjemmelavet tærter med salat | kr. 43,00 |
| Ribbensteg med rødkål | kr. 35,00 |
| 1/4 kylling med agurkesalat | kr. 35,00 |
| Frikadeller med rødkål | kr. 35,00 |
| Kyllingebryst med Orangesovs | kr. 40,00 |
| Mørbradbøf i flødesovs | kr. 40,00 |
| Pastasalat med kylling | kr. 36,00 |
| Osteanretning med kiks | kr. 37,00 |
| Hytteostekage m/kiwi | kr. 37,00 |
| Frugtsalat med chokolade | kr. 37,00 |

Natmad

| | | |
|---|-----|-------|
| Klar suppe med boller og flutes | kr. | 57,00 |
| Aspargessuppe med kødboller og flutes | kr. | 57,00 |
| Gullaschsuppe med flutes | kr. | 57,00 |
| Frikadeller med kold kartoffelsalat | kr. | 57,00 |
| Pålægssfad m/3 slags pålæg, ost og leverpostej m/champignon | kr. | 57,00 |
| Biksemad med rødbeder og bearnaisesovs | kr. | 57,00 |
| Hot dogs med det hele | kr. | 57,00 |

Pålægssfad

| | | |
|--|-----|--------|
| Pålægss buffet med 5 slags pålæg og leverpostej incl. brød og smør | kr. | 92,00 |
| Platter m/sild og karrysalat, røget laks m/asparges, kartoffelsalat m/deller, roastbeef m/remoulade og ristede løg, ost m/druer incl. brød og smør | kr. | 147,00 |

Brunch (min 20 pers.)

| | | |
|--|-----|--------|
| Sild med karrysalat, røget laks m/asparges, 3 slags pålæg, 3 slags ost, marmelade, scrambled æg, bacon, brunch pølser, pandekager m/sirup, Juice, kaffe/te hjemmebagt brød og smør | | |
| Pris pr couvert. | kr. | 155,00 |
| Pris pr. couvert med rundstykker og basser | kr. | 185,00 |
| Leveres også ud af huset, dog uden kaffe/te | | |

Kaffe og Kage

| | | |
|---|-----|-------|
| Kaffe og te | kr. | 24,00 |
| Småkager | kr. | 24,00 |
| Hjemmebagt kringle | kr. | 24,00 |
| Flødeskumslagkage | kr. | 24,00 |
| Æblekage | kr. | 28,00 |
| Hjemmelavet kransekage med nougat | kr. | 33,00 |
| Franskbrød til møde 1 m/ost + 1 m/pålæg | kr. | 52,00 |
| Uspecificeret smørrebrød | kr. | 32,00 |
| Luksus håndmad | kr. | 23,00 |
| Franskbrød m/rejer | kr. | 62,00 |

Mindesammenkomst.

| | | |
|---|-----|--------|
| Kaffebord: kaffe/te, hjemmebagt kringle, lagkage, småkager inkl., borddækning servering og opvask. Pr. couvert. | kr. | 180,00 |
| Ude af huset særskilt pris | | |

Drikkevarer

| | | |
|--|-----|--------|
| Velkomstdrink | kr. | 30,00 |
| Vin ad Libertum "husets rødvin, hvidvin, øl og vand" | kr. | 150,00 |
| Husets vin pr. flaske | kr. | 140,00 |
| Dessert vin pr glas | kr. | 30,00 |
| ½ fl. Snaps | kr. | 255,00 |
| Sommersby, Mokai, m.m. (kun efter aftale) | kr. | 32,00 |
| Høker eller lager øl fra Hancock | kr. | 27,00 |
| Sodavand fra Hancock | kr. | 22,00 |

Totalarrangementer: borddækning-velkomstdrink-3 retter menu- natmad inkl. drikkevarer. Priser fra 505 kr. pr couvert dog min 25 pers. forhør nærmere eller se vores hjemmeside www.burforsamlingshus
Servering afregnes særskilt.

Maden og vinen i Bur Forsamlingshus

Når De vælger at lade os stå for maden og vinen, kan De være sikker på, vi lægger os i selen hver gang, for vi ved at festen ikke kan gøres om. Vi laver maden på god gammeldags maner: vi koger selv vores supper, vi bager selv vores brød, vi får nyskrællede kartofler hver dag og skærer selv vores salat.

Når De planlægger festen, er der mange forhold, der skal tages hensyn til. De kan vælge at lade os afvikle festen som totalarrangement, det vil sige, De inviterer gæsterne resten ordner vi. De kan også vælge, selv at stå for en del af festen det kunne f.eks. Være borddækning, duge, blomsterdekorationer eller bage småkager

Betaling netto kontant.

Alle priser er pr kuvert, inkl. Moms og min. 10 pers. men excl. servering/opvask

Alle ekstra forbehold, som gluten allergigere vegetarer/veganere laktoseintolerante m.m. tillægges der en merpris.

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

Bur Forsamlingshus har en lille sal med plads til maks. 24 pers. Samt en stor sal med plads til 120 pers. Vi har runde borde (9 pers.) samt 4 og 6 pers. firkantede borde og er derfor meget fleksibel med bordopstillingen.

Ang. Allegener spørg personalet.

Bur forsamlingshus er privatejet.

Bettina Pedersen
www.burforsamlingshus.dk
tlf. 28 43 13 81