Menukort



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 marts 2025 i Bur forsamlingshus

Lille sal	kr.	2.500,00
Store Sal	kr.	5.000,00
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

Borddækning med mere pr. kuvert:

Borddækning med kraftig papirdug, servietter og lys	kr.	42,00
Borddækning med velourdug, 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.	95,00
Skinkesnitzel med ærter, brasede kartofler og sovs	kr.	103,00
Karbonader med stuvet ærter, gulerødder og kartofler	kr.	95,00
Jægergryde med kartoffelmos og tyttebær	kr.	103,00
½ kylling med persille, flødesovs og kartofler	kr.	95,00
Hakkebøf med bløde løg, flødesovs, kartofler og rødbeder	kr.	103,00
Stegt flæsk m/persillesovs og rødbeder	kr.	95,00
Frikadeller m/stuvet hvidkål og kartofler	kr.	90,00
Boller i karry m/ris og kartofler	kr.	90,00
Forloren hare m/tyttebær, kartofler og sovs	kr.	90,00
Biksemad med rødbeder og bearnaisesovs	kr.	90,00
Gule ærter med flæsk og pølse	kr.	97,00
Skibberlabskovs m/ smør rødbeder, purløg og rugbrød	kr.	97,00
Kyllingelår i soya m/ris grøn salat og sovs	kr.	95,00

Forretter

2 små eller 1 stor tartelet med høns i asparges	kr.	58,00
Klar suppe med boller, flutes	kr.	58,00
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	kr.	58,00
Kold hvidvinsdampet rødspættefilet pyntet med rejer og asparges, flutes	kr.	58,00
Hønsesalat på ananas med flutes	kr.	58,00
Røget ørred filet med flødestuvet spinat og flütes	kr.	58,00
Kold dampet laks med rejer, aspagers, krydderdressing og flutes	kr.	64,00
Rejecocktails med dressing og flutes	kr.	64,00
Vesterhavssalat:salat m/ rejer, muslinger, tunfisk, krabbeklør, flutes, dressing	kr.	64,00
Tunmousse med rejer, røget laks, kold krydderdressing, flutes	kr.	64,00
Lakseroulade med salat, rejer, kold kryddersovs og flutes	kr.	64,00
Kold kogt torsk med sennepsdressing med æg, rejer, asparges og flutes	kr.	64,00
Fiskeanretning m/ Hel koldampet laks, røget laks, rejer, asparges, krydderdressing og flütes Min. 15 pers.	kr.	88,00

Hovedretter

Kogt oksebryst med peberrodssovs, asier, tyttebær, bønner og kartofler	kr.	120,00
Flæskesteg med rødkål, ½ æble m/gele, asier, chips, brune, hvide kartofler og sovs	kr.	117,00
Glaseret hamburgerryg med grøntsager, hvide kartofler, aspagerssovs	kr.	117,00
Krydderkam med grøntsager, hvide kartofler, pikant kryddersovs	kr.	117,00
Husarsteg: Fyldt nakkefilet m/grøntsager, hvide kartofler, grøn salat og sovs	kr.	117,00
Glaseret skinke med flødekartofler og grøn salat	kr.	117,00
Flæskesteg u/svær, ristet champignons, bacon, cocktailpølser, ærter smørristede kartofler og paprikasovs	kr.	127,00
Svinekam stegt som vildt: ½ æbler, fuglereder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier og tyttebær og sovs	kr.	127,00
Gammeldags oksesteg med grøntsager, hvide kartofler, chips og sovs	kr.	140,00
Kalvesteg stegt som vildt: ½ æble med gele, fuglereder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier, tyttebær, flødesovs	kr.	145,00
Rødvinsmarineret oksetykkam med braiserede rodfrugter, bønner, glaserede løg, hvide kartofler og rødvinssovs	kr.	145,00
Rosastegt culottesteg med grøntsager, grøn salat, råstegte kartofler, sovs	kr.	149,00
Rosastegt Kalveryg med glaseret løg, baconbønnner, æble/porresalat, hvide kartofler og sovs	kr.	157,00
Helstegt Oksefilet med ovnbagte rodfrugter, grill tomat, grøn salat smørristede kartofler og rødvinssovs.	kr.	157,00
Krondyrsteg med ½ æble med gele, fuglereder med waldorffsalat, brunede og hvide kartofler, asier, tyttebær og flødesovs	kr.	152,00
Oksemørbrad med baconbønner, timian gulerødder, bagte løg, grøn salat, bordelaise og råstegte kartofler	kr.	210,00
Venøbøf m/hvide kartofler 2 slags dressing og grøn salat	kr.	149,00
Farseret kalkun med bønner, ristede champignon, kartofler og portvinssovs	kr.	122,00
Lammekølle m/flødekartofler, græsk salat og æble porre salat	kr.	139,00
Wienerschnitzel af kalv m/brasede, ærter, sovs og wienerdrenge	kr.	149,00
Mørbradbøffer i flødesovs m/smørstegte kartofler grøn salat og dressing	kr.	117,00
Fyldt svinemørbrad m/råstegte kartofler, paprikasovs og æble porre salat	kr.	122,00

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 specialsalater, broccolisalat, spidskålssalat, æble porresalat, pastasalat, tomatsalat, mormor salat, coleslawsalat, melonsalat eller mixsalat m/bær hjemmebagt brød og dressinger kr. 195,00

Salatbar eller 4 specialsalater og flødekartofler og ovnbagtekartofler kr. 110,00

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
Vanilleis m/nødder og chokolade hertil chokoladesovs	kr.	55,00
Vanilleis m/chokolade hertil hindbærskum	kr.	55,00
Pistacieis på nøddebund	kr.	55,00
Daimis på nøddebund	kr.	55,00
Pandekager m/vanilleis 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 vand-bakkelser	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 butterdej	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.	58,00
Aspargessuppe med kødboller og flutes	kr.	58,00
Gullaschsuppe med flutes	kr.	58,00
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr.	58,00
Pålægsfad m/3 slags pålæg, ost og leverpostej m/champignon	kr.	58,00
Biksemad med rødbeder og bearnaisesovs	kr.	58,00
Hot dogs med det hele	kr.	58,00

Pålægsfad

Pålægs 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 i huset 4 timer (start kl.10.00-10.30 og slut kl. 14.00-14.30) (min 20 pers.)

Sild med karrysalat, røget laks m/asparges, lun leverpostej m/ champignon, landskinke m/melon, 3 slags ost, marmelade, scrambled æg, bacon, brunch pølser, pandekager m/sirup, Juice, kaffe/te hjemmebagt brød og smør

Pris pr couvert.	kr.	185,00
Pris pr. couvert med hjemmebagt kringle eller flødeskums lagkage	kr.	210,00

Leveres også ud af huset, dog uden kaffe/te

Kaffe og Kage

Kaffe og te	kr.	24,00
Småkager	kr.	25,00
Hjemmebagt kringle	kr.	25,00
Flødeskumslagkage	kr.	25,00
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.	34,00
Luksus håndmad	kr.	24,00
Franskbrød m/rejer	kr.	62,00

Mindesammenkomst.

Kaffebord: kaffe/te, hjemmebagt kringle, lagkage, småkager inkl., borddækning servering og opvask. Pr. couvert.	kr.	199,00

Ud af huset særskilt pris

Drikkevarer

Velkomstdrink	kr.	30,00
Vin ad Libertum "husets rødvin, hvidvin, øl og vand"	kr.	180,00
Husets vin pr. flaske	kr.	160,00
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.	28,00
Sodavand fra Hancock	kr.	23,00

Totalarrangementer: borddækning-velkomstdrink-3 retter menu- natmad
inkl. drikkevarer. Priser fra 540 kr. pr couvert dog min 25 pers.
forhør nærmere eller se vores hjemmeside www.burforsamlingshus
Servering afregnes særskilt til personalet, og kommer oveni prisen pr. kuvert.

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/vegeanere 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