

Café Victoria

Buffet & selskabsmenuer



Vores selskabsmenuer

Siden 1999 har Cafe Victoria haft stor succes med at holde selskaber, såsom barnedåb, konfirmation, fødselsdage og bryllupper.

Til selskaber har vi sammensat en række menuer som er tilpasset de forskellige typer af arrangementer. Mange af vores menuer kan leveres ud af huset. Hvis De ønsker at holde Deres fest hjemme eller i firmaet, kan vi levere alt det, der skal til for at holde en vellykket fest, så De blot skal tænke på at nyde Deres fest og Deres gæster.

Minimum 15 kuverter

45867500 Hørsholm Midtpunkt 90, 2970 Hørsholm
kontakt@cafevictoriahorsholm.dk Tlf. 45 86 75 00



BRUNCH BUFFET

Røræg med bacon, cocktailpølser, skinke, bagt laks, rullepølse, marmelade, forskellige pølser, frugtfad, ostefad med danske og franske oste, hjemmelavet pandekager med ahornsirup.

Kaffe, the og juice.
Inklusiv brød og smør.

189,-

BRUNCH BUFFET LUKSUS

Velkomst drinks. Ferskrøget laks, røræg med bacon, cocktailpølser, pålægsfad med skinke, rullepølse, spegepølse og spansk chorizopølse, små bruchetta med tomat sauce og ost, kylling nuggets, friske tomater og agurker, yoghurt med frisk skåret frugt og honning, mini forårsruller med oksekød, råstegte kartofler, pandekager med ahornsirup, frugtfad, ostefad med danske og franske oste. Kaffe, the og juice.

Inklusiv brød og smør.

279,-



KOLDT BORD

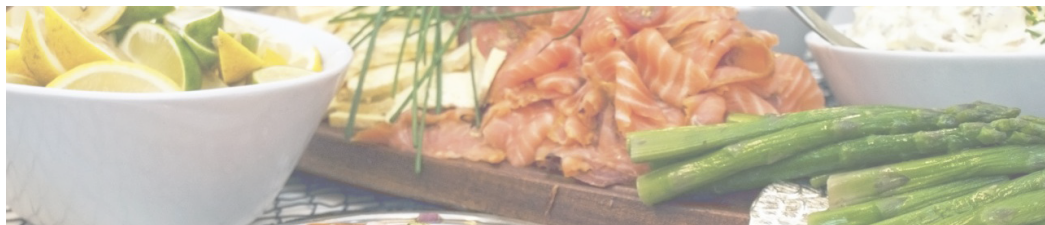
Hvide sild med løg og capers.
Karry sild, løg og æg.
Gravad laks med sennepsdressing, æg og rejer.
Fiskefilet med remoulade og citron.
Roastbeef med tilbehør.
Ribbensteg med rødkål og surt.
Frugtfad.
Ostefad med danske og franske oste, hertil kiks og druer.
Inklusiv brød og smør.

249,-

KOLDT BORD LUKSUS

Hvide sild med løg og capers.
Karry sild med æg og løg.
Røget laks med røræg, purløg, æg og rejer.
Fiskefilet med remoulade og citron.
Roastbeef med tilbehør.
Lun leverpostej med champignon og bacon.
Flæsketeg med rødkål og surt.
Ostefad med franske og danske oste, hertil kiks og druer.
Frugtfad samt kagefad.
Inklusiv brød og smør.

299,-



BUFFET MADELEINE

Bagt laks med urtedressing.
Avocadosalat med rejer og citron.
Krydret helstegt oksefilet.
Grillet marineret kylling.
Honningstegt skinke.
Små kolde kartofler vendt i pesto.
Flødekartofler med rodfrugter.
Pastasalat. Hvidløgsmarineret
bønner. Tzatziki.
Forskellige blandede salater.
Frisk hjemmebagt brød.
Frugtfad og kagefad.

299,-

BUFFET VICTORIA

Ovnbagt laks.
Hvidløgstegte kæmperejer.
Tomat med bøffel mozzarella og basi-
likum. Helstegt oksefilet.
Helstegt kalkunbryst med pesto.
Hvidløgsstegt lammekølle.
Tzatziki & Cæsarsalat.
Råstegte kartofler.
Flødekartofler med rodfrugter.
Pastasalat. Hvidløgsmarineret bønner.
Forskellige blandede salater.
Diverse oste. Kagefad og frugtfad.
Frisk hjemmebagt brød.

369,-

MENUFORSLAG 1

Velkomstdrink

Forret:

Ferskrøget laks med flødestuvet spi-
nat, anrettes på bund af frisk salat.
Husets vin ad libitum.

Hovedret:

Helsteg oksefilet serveres med
rødvinsky og bearnaise sauce hertil
gratineret tomat, sauteret grøntsager,
serveres med ovnbagte små kartofler.
Husets vin ad libitum.

Dessert:

Is anrettes på bund af frisk frugtsalat
marineret med grandmanier.
Et glas dessertvin
Kaffe med cognac eller likør

555,-

MENUFORSLAG 2

Velkomstdrink

Forret:

Skaldyrs cocktail med rejer, krebs-
haler og krabbekød serveres på bund
af salat hertil to slags dressing.
Husets hvidvin ad libitum.

Hovedret:

Kalvefilet med svampesauce. Bøn-
ner svøbt i bacon, anrettes på bund
af årstidens grøntsager og dagens
kartoffel.
Husets rødvin ad libitum.

Dessert:

Chokolade fondant med vanilje is og
frisk frugt. Et glas dessertvin
Kaffe med cognac eller likør

555,-

MENUFORSLAG 3

Velkomstdrink

Forret:

Dampet friske asparges svøbt med parmaskinke, anrettes på frisk salat.

Husets hvidvin ad libitum.

Hovedret:

Helstegt oksemørbrad serveres med skysauce tilsmagt med portvin anrettes på bund af årstidens grøntsager og svampe hertil kartoffel-souffle.

Husets rødvin ad libitum.

Dessert:

Dessert-tallerken med is kage og frisk frugt. Et glas dessertvin

Kaffe med cognac eller likør

625,-

MENUFORSLAG 4

Velkomstdrink

Forret:

Fisketallerken. Rejer, lakserose, anrettet på bund af frisk salat, hertil dild dressing.

Husets hvidvin ad libitum.

Hovedret:

Kalvemørbrad serveres med kryddersauce, hertil svampe stegt med spinat, bagte cherry tomater, serveres med små stegte kartofler.

Husets rødvin ad libitum.

Dessert:

Panna Cotta og frisk frugt.

Et glas dessertvin

Kaffe med cognac eller likør

659,-

BEGRAVELSE

1. Kaffe/Te & Kringle 129,-
Ad libitum

2. Kaffe/Te & Sandwich 139,-
Ad libitum

3. Kaffe/Te & Smørrebrød 149,-
Ad libitum kaffe,
2 stk. smørrebrød

