



**POSTHUSET**  
ESBJERG

**BRUNCH**

**VORES AD LIBITUM BRUNCH**

Vores menu er ikke den traditionelle buffet, hvor alle gæster skal dele, men maden serveres på bordet og derfor kun til de 1 - 6 gæster du sidder til bords med.

Æggekage med ost, kartoffel & spinat

Bacon

Brunchpølse

Skiveost

Honningmarineret skinke fra Nørre Søby

Wium leverpostej

Yoghurt

Müsli

Frugt

Croissant

Choco beignet

Jordbærmarmelade fra Rynkeby

Surdejsrundstykke

Smør

Rugbrød

Nutella

Varmrøget laksemousse

&

Kaffe, Te & Økologisk æblejuice & appelsinjuice fra Rynkeby

**249,- kr. pr kuvert.**

Efter servering af mad gælder genopfyldning i 2 timer af mad og drikke.

\*Prisen er baseret på minimum 20 fuld betalende gæster.

\*Børn under 12 år 109,- pr kuvert.

\*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.  
Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst.  
Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.



## MIDDAGSSELSKAB 3 RETTERS

### FORRET:

#### NACHOS & KYLLING

Tortillachips · ost · salsa · avocadocreme · kylling · cremefraiche · jalapenos

#### PIL-SELV-REJER

ca. 150g. Argentinske rosé rejer · citron · aioli

#### VARMRØGET LAKS

Sprød salat · plukket varmrøget laks · syltede rødløg · tatar dressing · citron · røget mandler

#### KALVETATAR

Rørt tatar af kalvekød · kapers · urtesalat · cornichoner · sennep · rødløg · cognac

#### REJER & ROGN

Håndpillede koldtvandsrejer · salat · rogn · cherrytomat · rød dressing

### HOVEDERET:

#### GRAMBOGÅRD OKSEMØRBRAD

Ca. 200 g. dansk velfærdsokse af høj kvalitet · whiskysauce

\*

#### NEW YORK STRIP

Ca. 300 g. sydamerikansk oksefilet med fedtkant · bearnaisesauce.

\*

#### OVNBAGT LAKS

Ca. 200 g. laks karamelliseret med citron couli · flødesauce på friske urter

\*

#### IBERICO SECRETO, GRISENS SVAR PÅ KOBEKØD

Ca. 225 g. kød · trøffelsauce · kødet er stegt rosa og har kraftig fedtmarmorering.

### DESSERT:

#### JORDBÆRSORBET

Bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

#### CHOKOLADE SUNDAE

Vaniljeis · smarties · flødeskum · chokoladesauce

#### GATEAU MARCEL

Fransk chokoladecake · bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

#### VAFFEL

Chokoladesauce · bærcoulis · vaniljeis · skumfiduser

3 retters menu.....	425,- kr pr. kuvert
Fri bar i 5 timer.....	300,- kr pr. kuvert
Fri bar i 7 timer.....	500,- kr pr. kuvert
(Carlsberg pilsner, Tuborg classic, sodavand og husets vin)	

\*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.

Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst. Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.



## MIDDAGSSELSKAB BUFFET

### Menu:

Tarteletter med cremet høns i asparges serveret i buttedejs skal

\*

Broccoli salat med sprødt bacon, syltede rødløg, tranebær, peanuts

\*

Cæsar salat med salat, tomat, parmesan, dressing og brød croutoner

\*

Tomat salat med feta, basilikumspesto og oliven med sten

\*

Roulade af gråsten kylling med urter

\*

Helstegt oksemørbrad fra grambogård stegt rosa

\*

Braiseret nakkefilet vendt i bacon og braiseret i ovn

\*

Ovnbagte flødekartofler

\*

Ovnbagte petit kartofler med krydret med rosmarin og hvidløg

\*

Whiskysauce

\*

Bearnaise

\*

Hertil frisk bagt brød og smør

### Dessert:

Jordbærsorbet med Bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

Fransk chokoladecake · bærcoulis · nøddeknas · portvinssyltede blommer

3 retters buffet.....	375,- kr pr. kuvert
Fri bar i 5 timer.....	300,- kr pr. kuvert
Fri bar i 7 timer.....	500,- kr pr. kuvert

(Carlsberg pilsner, Tuborg classic, sodavand og husets vin)

\*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.

Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst. Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.



## MULIGHEDER

### MENUSAMMENSÆTNING:-

Natmad.....	125,-
Snacks (Chips, røget mandler).....	45,-
Bryllupskage.....	85,-
Serveringstillæg af medbragt kage.....	65,-
Sødt til kaffe & Te.....	45,-

### DRIKKESAMMENSÆTNING:

Velkomstdrink.....	75,-
Kaffe & Te.....	35,-
Baileys Irish Cream, Martell V.S. Fine Cognac.....pr. 3 cl.	45,-

### FRI BAR

Fri bar med øl, vand, vin (5 timer).....	300,-
Fri bar med øl, vand, vin (7 timer).....	500,-
Fri bar med øl, vand, vin (10 timer).....	600,-

### TILKØB TIL FRI BAR

Tilkøb RTD under fri bar mokai, breeze.....	150,-
Ekstra times fri bar.....	100,-
Ekstra times fri bar - Bestilt på aften.....	150,-
Udvalg af ialt 6 forskellige Drinks / Gins & tonic / Cocktails.....	150,-

### TILKØB EKSTRA DRINKS/SHOTS/GIN&TONIC 65,- DRINKS/COCKTAILS:

Dark & Stormy, Gin Hazz, Bramble, White russian, Filur, Tequilla sunrise, Moscow Mule, Tom Collins, Husets spiritus samt mixer

### SHOTS:

Små sure-serien, Råstoff og Pure-serien

### GIN & TONIC:

Gin Mare & 1724 tonic, Gin Hendricks & Fever tree, Gordons Gin & Tonic,

**Lokale leje lyder på +105,- pr kuvert og varer i 6 timer.**

\*7 dage inden ankomst bedes endeligt antal gæster meldes til os.  
Skulle der herefter ændres i antal gæster, skal dette meldes senest 3 hverdage inden ankomst.  
Afviger dette mere end 10% af det oprindeligt bekræftede antal, forbeholder vi retten til at opkræve det fulde beløb.