

3 Retters.

Forret Vælg Mellem:

Tun Mousse.

Hønsesalat På Ananasring.

Rejecocktail.

Lakse Mousse.

Fiske Symfoni m. 3 Slags Fisk.

Stegt Torsk m. Spinat A La Creme.

Røget Andebryst m. Peberrodscreme & Syltede Rødløg.

Serranoskinke m. Melon.

Tarteletter m. Høns I Asparges.

Hovedret Vælg Mellem:

Gammeldaws Flækesteg m. Alt.

Svinekam Stegt Som Vildt m. Kartoffler, Waldorfsalat, Surt, Sødt & Sauce.

Gammeldaws Oksesteg m. Kartoffler, Sauce, Sukkerbrunede Perleløg, Grønt, Surt & Sødt.

Oksefilet m. Stegte Kartoffler, Sauce & Grønt.

Kalvefilet m. Stegte Kartoffler, Sauce & Grønt.

Glaseret Skinke m. Flødekartofler & Grønt.

Andebryst m. Stegte Kartoffler, Ristede Druer, Svampe og Nødder, Sauce & Grønt.

Fylt Ribbensteg m. Kartoffler, Skysauce & Grønt.

Dessert Vælg Mellem:

Hjemmelavet Baileys Islagkage På Nøddebund.

Hjemmelavet Islagkage På Nøddebund.

Citron Fromage Pyntet m. Flødeskum.

Nøddekurv m. Is Frugtsauce & Frisk Frugt.

Sød Symfoni m. Chokoladekage, Frugtsauce, Is & Frisk Frugt.

Pandekager m. Is, Chokoladesauce & Frisk Frugt.

KR. 499, –

KR. 699, –
m/vin, øl & vand

Menuer.

Brunch Serveres mellem kl.10:00-14:00:

KR. 199, –

Ostefad.

Pålægssfad m. Rullepølse, Hamburgerryg & Spegepølse.

2 Slags Marmelade.

Scramble Eggs m. Brunch Pølser & Bacon.

Leverpostej m. Champignon & Surt.

Amerikanske Pandekager m. Sirup.

Græsk Yoghurt m. Akacie Honning & Muesli.

Frisk Frugt.

Morgenkager.

Rundstykker, Rugbrød, Franskbrød & Smør.

Kaffe & The.

Juice, Mælk & Isvand.

Menu 1 Frokostmenu

Tunmousse m. Rejer & Æg.

Fiskefilet m. Citron & Remoulade.

Hønsesalat m. Små Croissanter.

2 Slags Sild m. Karrysalat, Æg & Løg.

Kold Kartoffelsalat.

Sæson Salat m. Dressing.

Frikadeller m. Rødkål.

Ribbensteg m. Rødkål.

Grøntsagstærte.

Mørbradbøf m. Champignon A La Crème.

Ostefad m. Kiks.

Frugttærte m. Creme Fraiche & Flødeskum.

Rugbrød, Franskbrød, Flutes & Smør.

KR. 299, –

Menu 2:

Laksemousse m. Rejer & Æg.

Fiskefilet m. Citron & Remoulade.

Sæson Salatfad m. Dressing.

Pulled Kylling m. Mangosalsa.

Oksefilet m. Grillet Grønt.

Glaseret Skinke.

2 Slags Kartoffler.

2 Slags Saucer.

Brød & Smør.

Baileys Islagkage m. Hindbærsauce.

Frugt Fad.

KR. 349, –

Menu 3:

Laksemousse m. Rejer & Æg.

Røget Andebryst m. Peberrodscreme & Syltede Rødløg.

Seranoskinke m. Pesto, Revet Parmesan & Oliven.

Oksemørbrad m. Grillet Grønt.

Rødvinsmarinerede Kamsteg.

Peanutbutter Kylling Drumb's.

Grøntsags Tærte.

Sæson Salatfad m. Dressing.

2 Slags Kartoffler.

2 Slags Saucer.

Ostefad m. Kiks.

Baileys Islagkage m. Hindbær Sauce.

Frugt Fad.

KR. 439, –

Kartofler & Saucer Man Kan Vælge:

Flødekartofler, Små Ristede Kartoffler, Krydret Kartoffel Både, Når De Er I Sæson Nye Kogte Kartoffler m. Persille, Smør & Salt.

Sky Sauce, Béarnaise Sauce, Whiskey Sauce & Rødvins Sauce.

Tilvalg Til Menuerne.

Forretter:

Tarteletter m. Høns I Asperges	20 Kr. Pr. Cov.
Laksemousse	25 Kr. Pr. Cov.
Tunmousse	15 Kr. Pr. Cov.
Fiskefilet m. Remoulade & Citron	15 Kr. Pr. Cov.
Hønsesalat m. Små Croissanter	20 Kr. Pr. Cov.
Røget Andebryst m. Tilbehør	25 Kr. Pr. Cov.

Hovedretter:

Oksemørbrad m. Grillet Grønt	45 Kr. Pr. Cov.
Rødvinsmarineret Kamsteg	25 Kr. Pr. Cov.
Frikadeller m. Rødkål	20 Kr. Pr. Cov.
Ribbensteg m. Rødkål	25 Kr. Pr. Cov.
Mørbradbøf m. Champignon A La Crème	20 Kr. Pr. Cov.
Glaseret Skinke	25 Kr. Pr. Cov.
Oksefilet m. Grillet Grønt	35 Kr. Pr. Cov.
1 Ekstra Slags Sauce	15 Kr. Pr. Cov.
1 Ekstra Slags Kartoffel	15 Kr. Pr. Cov.

Desserter:

Ostefad m. Kiks	25 Kr. Pr. Cov.
Hjemmelavet Islagkage	25 Kr. Pr. Cov.
Sød Symfoni	25 Kr. Pr. Cov.
Frugttærte m. Flødeskum & Creme Fraiche	25 Kr. Pr. Cov.
Citron Fromage m. Flødeskum	20 Kr. Pr. Cov.

Drikkevarer:

Huset vin pr. 1/1 fl.	199 kr.
Øl 33 cl.	39 kr.
Sodavand 25 cl.	29 kr.
Kaffe/te	29 kr.
Velkomstdrink	39 kr.
Cognac/likør	49 kr.

Generel information ved mad ud af huset

Ikke alt mad egner sig til længere tids opbevaring i varmekasser og køleskabet. Derfor har vi sammensat nogle menuer som egner sig bedre end andre. Maden er færdiglavet ved levering så De kun skal anrette den.

Har de specielle ønsker, venligst kontakt køkkenchefen. Maden bliver leveret i termokasser, gryder, fade og foliebakker. Al emballage skal returneret til Shell Motel i rengjort stand. Motellet forbeholder sig ret til at opkræve godtgørelse ved manglende rengøring/tilbagelevering.

Minimum 15 couverter, ved mad ud af huset.

Generel information ved selskaber

Vores menuer er sammensat fagligt korrekt, så De er sikret et vellykket, fuldent arrangement.

Har de specielle ønsker, kan De selv sammensætte en festmiddag ud fra vort menukort, eller få en snak med køkkenchefen.

Vi afholder kun middagsselskaber i weekenden. Til et selskab er der afsat 7 timer og efter 7 timer opkræves der et gebyr pr. påbegyndt time. Ved fest til fast pris betales også for drikkevarer.

Minimum 20 couverter, ved selskaber i huset.

Afbestillingsregler

- Afbestilling af et selskab skal ske skriftligt, senest 28 dage før afviklingen af det bestilte arrangement til shellmotel@shellmotel.dk
- Couvert ændringer under 25% kan foretages indtil 6 dage før arrangementets start.
- Couvert ændringer under 5% kan foretages indtil 48 timer før arrangementets start.
- Couvert ændringer senere end 48 timer før arrangementets start opkræves til fuld pris.