



# Restaurant Møllebæk

## Selskabsmenuer

---

**Skal vi sammen arrangere din næste fest?**

**Bryllup, fødselsdag, konfirmation, barnedåb  
Jubilæum, firmafest, julefrokost eller mindehøjtidlighed**

**Vi arrangerer også:  
Møder, kurser og konferencer**

**Vi leverer også mad ud af huset alle ugens dage**

# Selskabsrestaurant

Restaurant Møllebæk stolt over at byde dig velkommen i vores flotte selskabslokaler med plads til 60 og 150 personer, i smukke parkomgivelser.

Vi er beliggende i udkanten af det "Midtjydske Søhøjland", få minutters kørsel fra motorvej E45 – afkørslen ved Ejer Bavnehøj.

Hvis vejret tillader det, er der plads til udendørs servering på vores terrasseområder med smuk udsigt over søerne i parken.

Restaurant Møllebæk er kendt for vores hjemmelavede retter fra det gode danske køkken, men vi kan skam også meget andet, spørg blot om mulighederne.

Lad dig gerne inspirere af retterne i brochuren, og vi fremviser gerne vores selskabslokaler efter forudgående aftale.

Vi giver gerne et uforpligtende tilbud på sammensætningen af netop jeres fest eller arrangement.

**Berit Iversen**  
**Indehaver og restaurantchef**

## Hvem er vi

Berit Iversen, indehaver og restaurantchef  
Mads Munck Thomasen, køkkenchef  
Helle Westphal, servitrice  
Camilla Hauberg Rasmussen, servitrice  
Amanda Kheren, servitrice  
Tess Hein, køkkenpersonale  
Putte, medhjælper



## Kunstudstilling

Oplev vores nye kunstudstilling ved receptionen.

Vi skifter udstilling hver 3. måned.

15 spændende kunstnere udlånt af:

habsø | MIDTJYLLANDS  
KUNST CENTER

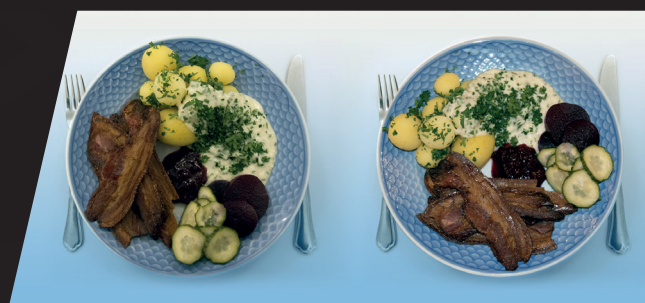


## Stegt flæsk

Hver onsdag fra 17.00 – 20.00

Stegt flæsk ad libitum  
Serveret med hvide kartofler,  
persillesauce, sødt og surt.

**Kr 138,-**



## Forretter

<b>Klar suppe</b> med urter, kød- & melboller og flûtes	<b>69,00</b>
<b>Fransk løgsuppe</b> med ostebrød	<b>69,00</b>
<b>Aspargessuppe</b> med kødboller og flûtes	<b>69,00</b>
<b>Kartoffel og porresuppe</b> med spøde bacontern og flûtes	<b>69,00</b>
<b>Tarteletter</b> med høns i asparges	<b>74,00</b>
<b>Hønsesalat</b> med ananas og bacon	<b>74,00</b>
<b>Lakseroulade</b> med spinat, salat og dressing	<b>74,00</b>
<b>Røget ørred</b> med spinat, røræg, rejer og asparges	<b>79,00</b>
<b>Rejecocktail</b> med dressing	<b>79,00</b>
<b>Varmrøget laks</b> Med spinatcreme og asparges	<b>89,00</b>
<b>Bresaula – lufttørret okseinderlår</b> med mascaponecreme, urter og marineret salat	<b>89,00</b>

*Hjemmebagt brød  
serveres til alle alle forretter  
(undtagen tarteletter)*

## Hovedretter

<b>Helstegt Svinekam</b> med hvide og brune kartofler, svesker, æbler, hjemmelavet rødkål samt skysauce	<b>158,00</b>
<b>Svinemørbrad stegt som vildt</b> med Waldorfsalat, sødt og surt, bønner med bacon, hvide og brune kartofler samt flødesauce	<b>158,00</b>
<b>Gammeldags Oksesteg</b> med glaserede perleløg, 2 slags grøntsager, sødt og surt, hvide kartofler samt skysauce	<b>168,00</b>
<b>Kalvesteg stegt som vildt</b> med Waldorfsalat, sødt og surt, 2 slags grøntsager, hvide og brune kartofler samt flødesauce	<b>168,00</b>
<b>Andesteg</b> med hvide og brune kartofler, svesker, halvt æble, rødkål og agurkesalat samt skysauce	<b>188,00</b>
<b>Langtidsstegt Okse</b> med kartoffelfondant, glacerede rødbeder og smørdampede broccoli	<b>218,00</b>
<b>Medallion af kalv</b> med bagte rodfrugter, spinatssouffle, hvide kartofler samt skysauce	<b>218,00</b>
<b>Rosastegt kalvefilet</b> med krydderkartofler og årstidens grønt samt cremet estragonsauce	<b>248,00</b>
<b>Helstegt oksemørbrad</b> med hvide kartofler, årstidens grøntsager, selleripure i filopose samt rødvinssauce	<b>298,00</b>
<b>Duet af kalvefilet med perlehønebryst</b> med 2 slags grøntsager, pommes Anna, samt kraftig kalvesky med kantareller	<b>298,00</b>
<b>Krondyrryg</b> med ristede svampe, dampede grøntsager kartoffelsouffle og hindbærsauce	<b>298,00</b>



## Desserter

<b>Citronfromage</b> Romfromage eller fløderand	74,00
<b>Frugt salat</b> med råcreme	74,00
<b>Chokoladecake med ganache</b> med marineret frugt og vaniljeparfait	74,00
<b>Issurprice</b> med jordbær	79,00
<b>Islagkage</b> med lun chokoladesauce	79,00
<b>Nøddekurv</b> med is og frugt	79,00
<b>Sesam vaffel</b> med is og frugt	79,00
<b>Ostelagkage</b>	79,00
<b>Gâteau Marcel kage</b> med chokolademousse, syltede bær og sorbet is	88,00
<b>Desserttallerken</b> med 2 slags kage, frugt og is	88,00

## Kaffebord

(I forbindelse med et andet arrangement)

<b>Kaffe og the</b>	38,00
<b>Småkager</b>	18,00
<b>Kransekagekonfekt</b>	24,00
<b>Hjemmebagte boller</b>	29,00
<b>Hjemmebagt kringle</b>	35,00
<b>Flødeskumslagkage</b>	39,00

## Natmad

<b>Sandwiches</b>	69,00
<b>Klar suppe</b> med urter, kød- og melboller og flûtes	69,00
<b>Aspargessuppe</b> med kødboller og flûtes	69,00
<b>Biksemad</b> med spejlæg, rødbeder og beanaisesauce	78,00
<b>Grovboller</b> med pålæg	78,00
<b>Æggekage</b> med purløg, bacon og rugbrød	78,00
<b>Byg-selv Hotdogs</b> med røde pølser, pølsebrød og tilbehør	88,00
<b>Pølse- og ostebord</b> 2 slags oste og 4 slags pålæg, brød og tilbehør	98,00



# Buffeter

## Buffet nr. 1

**Urtepaneret torsk på salat**  
med rødpigment dressing

**Kold røget laks**  
med sennepsdressing

**Serrano skinke**  
med rucolapesto og ristede pinjekerner

**Langtidsstegt kalv**  
med bagte kartofler

258,00

**Basilikum faseret unghanebryst**

**Rådkålssalat**  
med rosiner

**Ostegratinerede grøntsagstærte**

**Islagkage**  
med chokoladesauce

**Hjemmebagt brød og smør**

## Buffet nr. 2

**Hellefisk**  
med dressing

**Dampet laks**  
med Hollandaisesauce

**Hønsesalat på ananasring**  
med bacon

**Butterdejsstang**  
med skinke

288,00

**Kalvefilet**  
med skysauce

**Mørbrad**  
med cremet champignonsauce

**Hasselbagte kartofler**

**Salatbar**

**Citronfromage**  
med flødeskum

**Hjemmebagt brød og smør**



# Buffeter

## Buffet nr. 3

**Chillimarinerede rejer**  
med sweet chillisaUCE

**Nøddebagt laks**  
med feld salat

**Bresaula – lufttørret okseinderlår**  
med hjemmelavet pesto

**Okseculotte**  
med dagens kartoffel

**Unghanebryst**  
med grøntsager og kartoffel

**Broccolisalat**  
med bacon

**Spidskålssalat**  
med karry og tranebær

**2 slags oste**  
med syltede valnødder

**Chokolade canache kage**  
med friske frugter

**Hjemmebagt brød og smør**

328,00

## Buffet nr. 4

**Varmrøget laks**  
med flødestuvet spinat

**Tarteletter**  
med høns i asparges

**Kalvefilet**  
med skysauce

**Glasseret skinke**

**Fløde- og ovnstegte kartofler**

328,00

**Broccolisalat**  
med bacon

**Tomatsalat**  
med feta og oliven

**Melon salat**

**3 slags oste**  
med druer og kiks

**Frugtsalat**  
med råcreme

**Hjemmebagt brød og smør**

# Brunch

**Kold røget laks**  
med sennepsdressing

**Hvidløgsstegte tigerrejer**  
med mild chilli

**Hønsesalat**  
med asparges og små croissants

**Rullepølse**  
med sky og løgringe

**Spegepølse**  
med remoulade og ristet løg

**Leverpostej**  
med champignon og bacon

**2 slags brunch pølser**

**Scrambled Eggs**

**Sprødstegt bacon** 258,00

**Amerikanske pandekager**  
med acaciehonning

**3 slags oste**

**2 slags yoghurt**

**Nutella**

**Mini wienerbrød**

**Frugtfad**

**Hjemmebagt brød og smør**

**Kaffe, the, Juice og Isvand**

# Drikkevarer

**Husets hvidvin, pr. flaske** 218,00  
**Øvrige hvidvine fra, pr. flaske** 248,00

**Husets rødvin, pr. flaske** 218,00  
**Øvrige rødvine fra, pr. flaske** 248,00

**Dessertvin (Asti), pr. flaske** 350,00

**Rød eller hvid portvin, pr. flaske** 350,00

**Velkomst drink, pr. glas** 30,00

**Snaps eller bitter, pr. glas** 25,00

**Cognac og likør, pr. glas** 35,00

**Øl, flaske 33 cl** 35,00

**Sodavand, flaske 25 cl** 30,00

**Isvand, pr. kande** 20,00



**Alle vore priser er inkl. bordopdækning og servering.**

**Bordene er smukt pyntede med stofduge og servietter, lys og friske blomster, alt efter dit farvevalg.**

**Har du andre ønsker til menuer end nævnt i denne brochure, så kontakt os venligst for et uforpligtende tilbud.**

**Vores priser er baseret på minimum 20 kuverter, og der betales et depositum for arrangementet.**

*(ved mindre antal kuverter – ring og forhør)*

**Tilmeld dig til vores nyhedsbrev på hjemmesiden:  
[www.restaurantmoellebaek.dk](http://www.restaurantmoellebaek.dk)**

 **Eller find os på facebook**

**Berit Iversen  
Indehaver og restaurantchef**

