



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:

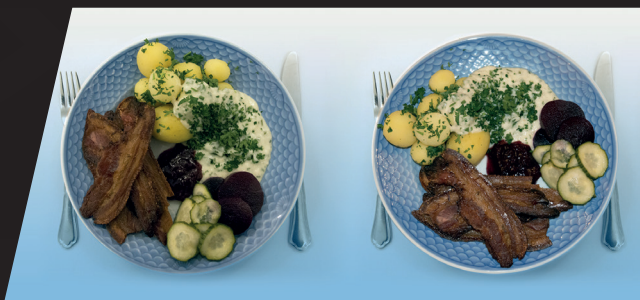
habsø | MIDTJYLLANDS
KUNST CENTER



Stegt flæsk

Hver onsdag fra 17.00 – 20.00

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



Forretter

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

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

Hovedretter

Helstegt Svinekam med hvide og brune kartofler, svesker, æbler, hjemmelavet rødkål samt skysauce	178,00
Svinemørbrad stegt som vildt med Waldorfsalat, sødt og surt, bønner med bacon, hvide og brune kartofler samt flødesauce	178,00
Gammeldags Oksesteg med glaserede perleløg, 2 slags grøntsager, sødt og surt, hvide kartofler samt skysauce	188,00
Kalvesteg stegt som vildt med Waldorfsalat, sødt og surt, 2 slags grøntsager, hvide og brune kartofler samt flødesauce	188,00
Andesteg med hvide og brune kartofler, svesker, halvt æble, rødkål og agurkesalat samt skysauce	228,00
Langtidsstegt Okse med kartoffelfondant, glacerede rødbeder og smørdampede broccoli	228,00
Medallion af kalv med bagte rodfrugter, spinatssouffle, hvide kartofler samt skysauce	228,00
Rosastegt kalvefilet med krydderkartofler og årstidens grønt samt cremet estragonsauce	248,00
Helstegt oksemørbrad med hvide kartofler, årstidens grøntsager, selleripure i filopose samt rødvinssauce	298,00
Duet af kalvefilet med perlehønebryst med 2 slags grøntsager, pommes Anna, samt kraftig kalvesky med kantareller	298,00
Krondyrryg med ristede svampe, dampede grøntsager kartoffelsouffle og hindbærsauce	298,00



Desserter

Citronfromage Romfromage eller fløderand	79,00
Frugt salat med råcreme	79,00
Islagkage med lun chokoladesauce	79,00
Ostelagkage	79,00
Nøddekurv med is og frugt	89,00
Chokoladecake med ganache med marineret frugt og vaniljeparfait	89,00
Issurprice med jordbær	89,00
Gâteau Marcel kage med chokolademousse, syltede bær og sorbet is	89,00
Desserttallerken med 2 slags kage, frugt og is	99,00

Kaffebord

(I forbindelse med et andet arrangement)

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

Natmad

Sandwiches	79,00
Klar suppe med urter, kød- og melboller og flûtes	79,00
Aspargessuppe med kødboller og flûtes	79,00
Biksemad med spejlæg, rødbeder og beanaisesauce	89,00
Grovboller med pålæg	89,00
Æggekage med purløg, bacon og rugbrød	89,00
Byg-selv Hotdogs med røde pølser, pølsebrød og tilbehør	89,00
Pølse- og ostebord 2 slags oste og 4 slags pålæg, brød og tilbehør	99,00



RESTAURANT
MØLLEBÆK

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

Basilikum faseret unghanebryst

Rådkålssalat
med rosiner

Ostegratinerede grøntsagstærte

Islagkage
med chokoladesauce

Hjemmebagt brød og smør

278,00

Buffet nr. 2

Hellefisk
med dressing

Dampet laks
med Hollandaisesauce

Hønsesalat på ananasring
med bacon

Butterdejsstang
med skinke

Kalvefilet
med skysauce

Mørbrad
med cremet champignonsauce

Hasselbagte kartofler

Salatbar

Citronfromage
med flødeskum

Hjemmebagt brød og smør

298,00



RESTAURANT
MØLLEBÆK

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

348,00

Buffet nr. 4

Varmrøget laks
med flødestuvet spinat

Tarteletter
med høns i asparges

Kalvefilet
med skysauce

Glasseret skinke

Fløde- og ovnstegte kartofler

348,00

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

Hvidløgstegte 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 288,00

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 238,00
Øvrige hvidvine fra, pr. flaske 278,00

Husets rødvin, pr. flaske 238,00
Øvrige rødvine fra, pr. flaske 278,00

Dessertvin (Asti), pr. flaske 368,00

Rød eller hvid portvin, pr. flaske 368,00

Velkomst drink, pr. glas 35,00

Snaps eller bitter, pr. glas 29,00

Cognac og likør, pr. glas 39,00

Øl, flaske 33 cl 39,00

Sodavand, flaske 25 cl 30,00

Isvand, pr. kande 30,00





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**

 **Eller find os på facebook**

**Berit Iversen
Indehaver og restaurantchef**

