

# Gjerrild Vandrerhjem



## SELSKABSMENU 2026





## Forord fra køkkenet

Denne menu er skabt med hjertet. Al maden er lavet fra bunden – med kærlighed, respekt for råvarerne og glæden ved det gode måltid.

Min passion er at nytænke klassiske retter og skabe smagsoplevelser, der gør mennesker glade. Maden er ærlig, nærværende og fyldt med grønne elementer, hvor sæsonens råvarer får lov at spille hovedrollen.

Der er tænkt på forskellige diæter og behov, så alle kan føle sig velkomne ved bordet – uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Informér derfor venligst køkkenet, hvis du har allergener eller særlige hensyn.

Menuen er vejledende og evt. ønsker kan efter bedste evner tilføjes.

Velbekomme.

## PRISER

### **3 - RETTERS BUFFET**

*295 kr. pr. kuvert*

*Børn u/11 145 kr. pr. kuvert*

### **2 - RETTERS BUFFET**

*195 kr. pr. kuvert*

*Børn u/11 95 kr. pr. kuvert*

*Man kan vælge mellem:*

*Forret og Hovedret*

*Hovedret og Dessert*

*Børn u/3 er gratis*

Se priser for tilkøb på side 11-12



## Forretter

Anrettes på buffet

Vælg her 2 retter

### **RØGET LAKSETARTAR**

*Serveres med æbler, capers, rødløg og peberodscreme*

### **LAKSERILLETTE**

*Serveres med sprødt rugbrød og friske urter*

### **BAGT LAKS**

*Serveres mango-chili-salsa og dressing*

### **TUN MOUSSE**

*Serveres med rejer, asparges og dilledressing*

### **TERIYAKI MARINERET ANDEBRYST**

*Med chili og ristede kerner*

### **TARTELETTER**

*Med høns i asparges*

### **SERRANOSKINKE BRUSCHETTA**

*Serveres med oliventapanade*

### **KYLLINGESALAT M/KARRY BRUSCHETTA**

*Med æbler, selleri og bacon*

### **SVAMPE BRUSCHETTA**

*Serveres med friske urter (veg)*

### **TOMAT BRUSCHETTA**

*Serveres med fetacreme og basilikum (veg)*

### **BAGT BLOMKÅL M/RØGET SALT**

*Serveres med bønnecreme og ristede kerner (veg)*



# Forretter

Forretter på Tallerken

Vælg her 1 Tallerken i stedet for 2 forretter

## **FISKETALLERKEN**

*Tigerrejer på spyd med chili og hvidløg*

*Rørt tunsalat med kapers og rødløg*

*Varmrøget laks*

*Serveres med Brød og smør*

## **TAPASTALLERKEN**

*Kyllingesalat med soltørret tomat, aubergine, selleri og urter*

*Carpaccio med parmesan og ristede boghvedekerner*

*Wraps med røget mørbrad, flødeost og urter*

*Serveres med Brød og smør*



## Hovedretter

Anrettes på buffet

Buffet indeholder 3 kødretter, der kan kun vælges 1 fra okse/kalv  
2 småretter gælder for 1 valg

### GRIS

#### MØRBRAD AF GRIS

*Med bacon, nødder og timian*

#### ØL BRAISERET GRISEKÆBER

*med rodfrugter*

#### SKINKESTEG

*Med chili og vanilje*

#### KLASSISK RØGET SKINKE

*Serveres som glaseret eller med sprøde svær*

### OKSE / KALV

#### ROSASTEGT OKSEFILET

*Med hvidløg og krydderurter*

#### ROSASTEGT KALVECUVETTE

*Med rodfrugttern og nødder*

#### ROSASTEGT OKSECUVETTE

*Med svampe og persille*

#### KALVESTEG

*Stegt som vildt med waldorfsalat*



## Hovedretter

### FJERKRÆ

#### KYLLINGEBRYST A'LA TOSCANA

*Med spinat, soltørret tomater og parmesan*

#### ØLBRAISERET SPRÆNGT KALKUN

*Serveres med grønt*

#### MAROKKANSK INSPIRERET KYLLINGELÅR

*Med abrikos, dadler og mandler (ris)*

#### FYLDT KYLLINGEBRYST

*Med flødeost, soltørret tomater og krydderurter*

### FISK

#### ÅRSTIDENS FISK

SEJ / KULLER / KULMULE / LAKS

*Med pistacietopping og bund af brunoise*



# Hovedretter

## VEGETAR/VEGANSK

### **SVAMPELASAGNE**

*Med salvie*

### **SPINATTÆRTE**

*Med karamelliseret rødløg*

### **BUTTERDEJSTÆRTE**

*Med tomat og burrata*

### **MOUSAKKA**

*Serveres med kold yoghurt dressing*

## SMÅRETTER

*Små frikadeller*

*Kokospaneret kylling*

*Krydder kyllingelår*

*Pizzatærte*

*Indbagt kylling*

*Kyllingespyd*

*Græskedeller*

*Thai inspireret frikadeller*



## Tilbehør til hovedretter

Anrettes på buffet

Vælg her 2 retter

### **Smørstegte petitzkartofler**

*m/persille*

### **Små kartofler**

*m/krydderier*

### **Grov mos**

*m/rodfrugter*

### **Kartoffelpizza**

*med løg, timian og brie*

### **Klassiske flødekartofler**

*med løg*

### **Bygotto**

*med hytteost og ærter*

### **Frisk pasta**

*med citronpesto (anbefales til fisk)*

### **Årstidens salat I**

*Serveret med enten frugt og grønt eller med rodfrugter*

### **Årstidens salat II**

*Serveres med enten bulgur, spelt, pasta eller bælgfrugter*

### **Tomatsalat**

*Med mozzarella, pesto og rødløg*

### **Broccolisalat**

*Serveres med æbler, tranebær og bacon*

### **Melonsalat**

*Med feta*

### **Bønnesalat**

*Med grønne bønner, kidneybønner, semidried tomater og hvidløgs-/persilleolie*



## Desserter

Anrettes på buffet

Vælg her 2 retter

### YMERFROMAGE

*m/ årstidens kompot, hvid chokolade og knas*

### CHEESECAKE

*m/ lemoncurd og knas*

### BROWNIE

*m/ rørt is og bærsaue*

### IS

*m/ nøddebund, chokolade og bær*

### PANNA COTTA

*m/ hvid chokolademousse og blåbær*

### GL.DAGS ÆBLEKAGE

*m/ skum*



## Natmad

85kr/person

**Vandrørhjemmets kylling og karry suppe**  
*m/ brød*

**Fyldig gullaschsuppe**  
*m/ brød*

**Osteanretning**  
*m/ frugt og grønt, brød, smør og hjemmebagte kiks*

**Pålægsbord**  
*m/ med spanske og italienske pølser, tapenade, pesto, brød og smør*

**Hotdogs**  
Klassiske Hotdogs med tilbehør

## Lille hapsere

*Snacks der kan tilkøbes til selskabet*

**Gnavegrønt med dip**  
*20,-/person*

**Frugtfade**  
*20,-/person*

**Sunde saltede snacks**  
*20,-/person*



## Drikkevarer

Almindelig øl	20,-
Specialøl	25,-
Frem sodavand	15,-
Pepsi/Coca cola	20,-
Husets vin	125,-

Alle øl og sodavand skal købes hos  
Ønsker I ikke husets vin, kan I selv medbringe vin, spiritus med mere.

## Tilkøb - borddækning

I kan vælge selv at dække bord med duge, servietter, lys med mere.  
Eller i kan lade os stå for borddækningen for 20,-/person

Det indebærer:

Duge  
Servietter  
Enkelte friske blomster  
Fyrfadslys

Stofduge og stofservietter kan lejes hos os for 20,-/dug og 8,-/serviet