

# MENUKORT

**Til:**

Navn \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Postnummer & By \_\_\_\_\_



**Afsender:**



*Støvle's*  
*Diner transportable*

Odgårdsvej 15C-D · 7800 Skive

**Tlf.: 97 52 24 15 / mobil: 20 33 24 15**

Hermed har vi fornøjelsen at fremsende vort

# MENUKORT

**Min 12. couverter**  
og tilbyder Dem samtidig

- At klare borddækning og servering, såfremt De måtte ønske dette.
- At give Dem et godt tilbud på hele festen afholdt i Hem forsamlingshus, Selskabskøler v./ Motel Skive, Skyttevej eller Travbanens Restaurant som vi ligeledes disponerer over.
- Priserne på maden er uden bordpynt og servering.
- Alt service skal afleveres RENGJORT, incl. folie emballage og plastikspande

Af hensyn til indkøb af friske råvarer m.v. Må det endelige deltagerantal angives senest 5 døgn før festens afholdelse.

Betalingsbetingelser: ved varens levering. Kontanter, eller via bankoverførelse. Vi kan ikke modtage dankort.



## Brunch

(min 15 kuverter)

1 ½ Rundstykke el. hjemmebagt franskbrød

2 skiver rugbrød

Smør

Røget laks m/asparges

2 skiver rullepølse

2 skiver hamburgryg

2 små frikadeller m. rødkål

Varm leverpostej med champignon og bacon

Røræg

2 pølser

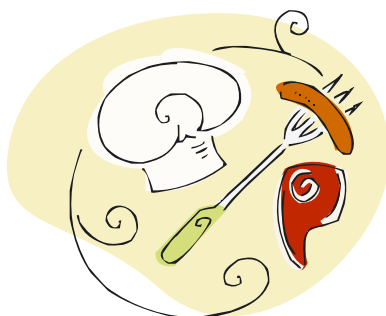
2 skiver bacon

Syltetøj

2 pandekager med ahornsirup

1 lille stykke wienerbrød el. kaffekringle

**Pris pr. person 150,00 kr.**



## Suppe

1. Klar suppe  
m/kød- og melboller, gulerødder og couvertbrød .....45,-
2. Tomatsuppe  
m/ cremefraiche og couvertbrød .....45,-
3. Consome caribaldi  
(klar suppe m/ piement, ærter, kødboller og couvertbrød .....45,-
4. Flødelegeret aspargessuppe  
m/ kødboller og couvertbrød .....50,-
5. Flødelegeret champingnongsuppe  
tilsmagt m/ sherry og couvertbrød .....55,-
6. Fransk løgsuppe  
m/ ostebrød .....45,-
7. Italiensk minestrone  
suppe m/ couvertbrød .....50,-
8. Carrysuppe Mulligatway (flødelegeret)  
m/ hønskød, rejer, ris og couvertbrød .....60,-



## Fiske - forretter

1. Franskbrød  
m/ fersk røget eller gravad laks og slikasparges .....50,-
2. Rejecocktail  
m/ dressing og couverteflûtes .....50,-
3. På bund af icebergsalat, Laksemousse  
m/ rejer, flûtes og dressing.....50,-
4. Kold kogt laks  
m/ ½ æg, butterdejstuglerede m/ kaviar samt tunding .....55,-
5. Fersk røget laks rullet m/ slikasparges  
pyntet med tomater, hertil serveres flødestuvet spinat.....55,-
6. Indbagt laks  
m/ spinat og krydderurter, hertil serveres hummersauce .....65,-
7. Stegt rødspættefilet fyldt m/ rejer og brocolistuvning  
hertil serveres rispilaw og hollandaisesauce .....55,-
8. Lakseroulade på iceberg m/ rejer og ærter  
½ æg pyntet m/ krebschaler og dilledressing og flûtes.....50,-
9. Fiskefad: hvidvinsdampet fiskefilet, rejer, ærter, asparges  
hertil serveres kold fiskesauce og flûtes.....50,-
10. ½ røget ørred, eller fersk røget laks på icebergsalat  
garneret m/ rejer, ærter, asparges, kogte æg m/ krebschaler  
hertil serveres kold dilledressing og flûtes .....50,-
11. Stor stegt fiskefilet (varm)  
m/ rejer, ærter, asparges, varm hummersauce og butterdejsnitte .....50,-
12. Tunsalat: fad dækket m/ grøn salat, herpå tunkød  
pyntet m/ hakkede æg, tomater, agurker og peberfrugt  
hertil serveres kold dressing og couverteflûtes.....50,-
13. ½ advocado m/ rejefyld  
serveres med dressing og flûtes .....50,-
14. ½ grapefrugt m/ vesterhavsfyld (rejer, muslinger, hummerkød og kaviar)  
serveres m/ dressing og couverteflûtes .....70,-
15. Maskeret blomkål  
m/ rejer, ærter, asparges, flûtes og dressing .....50,-

## Andre forretter

1. En stor tartelet med høns og aspargesstuvning.....45,-
2. To små tarteletter med høns og aspargesstuvning .....55,-
3. En stor tartelet med rejer og aspargesstuvning.....45,-
4. 3 stk. canapê  
(rejer, fersk røget laks og gåseleverpostej) .....60,-
5. Sukkerglaseret landskinke på grøn salat  
serveres med dressing og couvertflûtes.....50,-
6. Paté serveres med grøn salat, dressing og grovbrød .....50,-
7. Variatos: 1 stk. franskbrød pyntet med lille tatar  
rejer m/ mayonnaise, laks med slikasparges.....65,-
8. Hønsesalat med couvertbrød og smør .....50,-
9. Hønsesalatfad: fad med grøn salat, herpå hønsekød,  
tomater, søde majs, bønnespirer og hakkede agurker  
serveres med dressing og couvertflûtes.....50,-
10. Kyllingefad: kyllingekød på icebergsalat  
garneret med broccoli, appelsin, valnødder, carrydressing og flûtes .....50,-
11. Honningmelon med spegeskinke: en båd af moden honningmelon  
garneret med tynde skiver af spegeskinke, hertil flûtes.....45,-

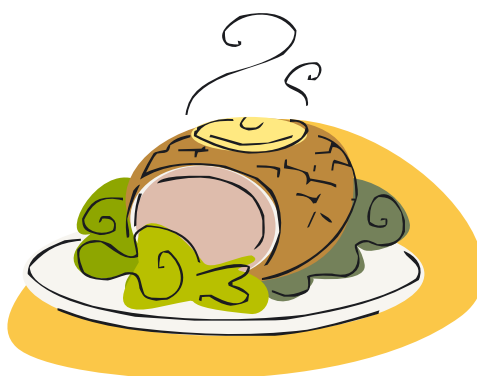


## Hovedretter

1. Svinekam m/ svær  
hertil rødkål, svedsker, surt, 1/2 fersken m/ gele,  
brunede og hvide kartofler samt skysauce .....115,-
2. Nakkesteg stegt som vildt  
m/ waldorfsalat, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt vildtsauce .....115,-
3. Sprængt nakkekam  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler og sauce efter ønske .....115,-
4. Sprængt kalkun  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler og sauce efter ønske .....115,-
5. Kogt hamburgerryg  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler og sauce efter ønske .....110,-
6. Sukkerglaseret hamburgerryg  
m/ 3 slags grøntsager, brunede og hvide kartofler  
hertil serveres rødvinchampignonsauce.....115,-
7. Honningglaseret landskinke  
m/ flødebagte kartofler, hele ristede champignon,  
franske ærter, grøn salat og dressing .....115,-
8. Gammeldags grydestegt oksesteg  
m/ tyttebær, surt, glaserede perleløg, gulerødder,  
hvide kartofler og skysauce .....125,-
9. Tyndstegsfilet eller Kalvefilet  
m/ flødebagte kartofler, grøn salat, dressing,  
ristede champignon og grilltomat.....140,-
10. Kalvefilet  
m/ 3 slags grøntsager, hvide kartofler, hertil en kraftig skysauce .....140,-
11. Helstegt, rosenrød oksefilet  
m/ gulerødder, ristede champignon, bønner, grilltomat,  
bagt kartoffel og sauce bearnaise .....155,-
12. Helstegt, rosenrød oksefilet  
m/ gulerødder, ristede champignon, grilltomat, glaserede løg,  
bagt kartoffel og sauce bearnaise .....155,-
13. Helstegt rosenrød oksemørbrad  
m/ ristede champignon, friske asparges m/ bacon, baby carotter,  
krydderkartofler, cognac sauce .....180,-

## Couvert - hovedretter

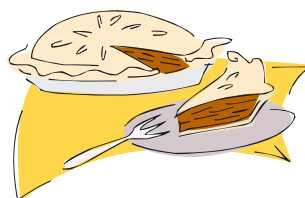
1. Karbonade med rødkål, surt, hvide kartofler og skysauce ..... 90,-
2. Karbonade med hvide kartofler, stuede ærter og gulerødder ..... 90,-
3. Svinekotelet med rødkål, surt, hvide kartofler og skysauce ..... 90,-
4. Svinekotelet med ristede champignon, ananas, ris og flødecarrysauce..... 100,-
5. Mørbradbeuf med champignon,  
løg, surt, hvide kartofler og skysauce ..... 125,-
6. Wienerschnitzel med ærter, brasede kartofler og smørsauce ..... 125,-
7. Praterschnitzel med champignon a la creme og smørkogte persillekartofler. 125,-
8. Dansk bøf med løg, rødbeder, hvide kartofler og skysauce ..... 95,-
9. Engelsk beuf med bløde løg, surt, hvide kartofler og smørsauce ..... 140,-
10. Fransk beuf med persillesmør, ..... 150,-  
2 slags friske grøntsager. grilltomat, ristede champignon og bagt kartoffel
11. Peberbeuf med grøn salat, flûtes, bagt kartoffel og flødecognacsauce ..... 155,-
12. Tournedos: oksemørbrad med majs, carotter, grilltomat,  
ristede champignon, bagt kartoffel og sauce bearnaise ..... 195,-





## Desserter

1. Citronfromage med flødeskum..... 45,-
2. Appelsinfromage med flødeskum ..... 45,-
3. Ananasfromage med flødeskum..... 45,-
4. Ægte romfromage med kirsebærsauce..... 50,-
5. Fløderand med kirsebærsauce..... 45,-
6. Fløderand med frugter og flødeskum ..... 50,-
7. Is med frugter og flødeskum ..... 50,-
8. Is med pærer og chokoladesauce ..... 50,-
9. Mandelrand med is og frugtpuré..... 55,-
10. ½ ananas med is, frugtkød og flødeskum..... 70,-
11. Støvlens isdessert: vanilieislagkage, heri blandes hakket chokolade og hakkede nødder. Lagkagen er betrukket med marcipan og pyntet m/ flødeskum samt årstidens frugter ..... 55,-
12. Frugter naturel med råcreme, pyntet med nødder..... 55,-
13. Marengsbund med nougatis, pyntet med hindbærpuré..... 55,-
14. Honningmelon med softice..... 55,-
15. Varm frugttærte med flødeskum og creme fraiche ..... 55,-
16. Ris a la ´mande med kirsebærsauce ..... 55,-
17. Nøddekurv med vaniljeis og bær ..... 60,-
18. Fragilitéroulade m/ vaniljeis, flødeskum, ristede mandler og hindbærpuré... 55,-
19. 2 stk. pandekager, hertil serveres syltetøj og is..... 60,-
20. Dessert tá selv bord, 5 forskellige slags, min 30 couverter ..... 70,-



## Nat - menu

1. 3 stk. frikadeller med kold kartoffelsalat .....55,-
2. 3 stk. frikadeller med varm kartoffelsalat.....55,-
3. 3 stk. frikadeller med stuede hvidkål .....55,-
4. Roastbeef med kold kartoffelsalat .....55,-
5. Hjemmebagte boller med pålæg og ost (3 stk.) .....50,-
6. Pølsebrædt med grovbrød (4 slags pålæg og paté) .....55,-
7. Ta ´selv bord med rugbrød og hjemmebagte boller,  
3 slags pålæg, ost og marmelade .....55,-
8. Ta ´selv bord med grovbrød, 4 slags pålæg,  
varm leverpostej m/ champignon, frikadeller med rødkål og een slags ost ..80,-
9. Kyllingetærte med pastasalat .....55,-
10. Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.....55,-
11. Pølser, brød, hot-dogs med diverse tilbehør .....50,-
12. Pizza .....55,-
13. Suppe efter ønske - se venligst under suppe på side 2.



## Anretninger

som sammensættes efter Deres ønske Priserne er uden brød og smør

### Min. 12 couverter

1. Marinerede sild med carrysalat .....	25,-
2. Marinerede sild med pillekartofler og carrymayonnaise .....	25,-
3. Sherrysild med carrysalat .....	25,-
4. Makrel i tomat med mayonnaise og citron .....	10,-
5. Tun naturel med mayonnaise og citron .....	20,-
6. Tunsalat med dressing og flûtes .....	50,-
7. Røget ål med røræg .....	45,-
8. Æg med rejer .....	30,-
9. Fersk røget laks med aspargessnitte .....	40,-
10. Gravet laks med sennepsdressing .....	40,-

### Pålægsgfad

11. Hamburgerryg med italiensk salat .....	20,-
12. Rullepølse med sky og løg .....	20,-
13. Saltkød med høllet peberrod og løgringe .....	25,-
14. Roastbeef med remulade, stegte løg og agurkesalat .....	30,-
15. Bayonneskinke med røræg .....	25,-
16. Sukkerglaseret landskinke med grøn salat .....	40,-

### Lune retter

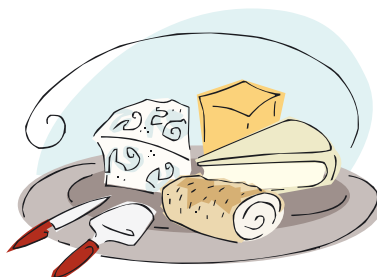
17. Stegt fiskefilet med remoulade og citron .....	35,-
18. Stegt fiskefilet med rejesauce .....	35,-
19. Hjemmelavet frikadelle med rødkål .....	35,-
20. Hjemmelavet frikadelle med kartoffelsalat .....	40,-
21. Hjemmelavet medister med rødkål .....	25,-
22. Tartelet med høns og asparges .....	30,-
23. Tartelet med skinke, ærter og gulerødder .....	30,-
24. 1/4 røget kylling med drueagurker .....	45,-
25. 1/2 røget kylling med kold flødepeberrod .....	60,-
26. 1/2 røget kylling med grøn salat og dressing .....	65,-
27. Skinke/porretærte .....	45,-
28. Mørbradbeuf med champignon eller løg og surt .....	45,-
29. Mørbradbeuf med champignon a la creme .....	50,-
30. Mørbradbeuf med champignon og løg, bagt kartoffel og sauce bearnaise ...	70,-
31. Lille svinekotelet med rødkål .....	40,-
32. 2 stk. frokostkoteletter i fad med løse ris .....	65,-

## Anretninger

- |   |       |
|---|-------|
| 33. Lille engelsk beuf med løg,<br>bagt kartoffel, grøn salat og sauce bearnaise..... | 95,-  |
| 34. Røget revelsben med rødkål eller drueagurker .....                                | 45,-  |
| 35. Svinekam med rødkål og svedsker .....   | 40,-  |
| 36. Ribbensteg med rødkål og surt.....  | 35,-  |
| 37. Hjemmelavet leverpostej med champignon og bacon .....                             | 30,-  |
| 38. Forloren skilpadde med æg og flûtes .....   | 110,- |
| 39. Skipperlabskovs med persille og rugbrød.....                                      | 110,- |
| 40. Beuf-stroganoff med kartoffelmos eller løse ris .....                             | 110,- |
| 41. Pariserbøf .....  | 85,-  |
| 42. Stjernes kud.....   | 85,-  |

### Oste/is

- |   |      |
|---|------|
| 43. Hytteostelagkage.....                     | 35,- |
| 44. Ostelagkage med kirsebær.....             | 40,- |
| 45. 3 slags ost med grovkiks og druer .....   | 60,- |
| 46. Osteinretning med druer og chokolade..... | 75,- |
| 47. Couvert isdessert.....                    | 50,- |



## Firmareceptioner

### »Ta' selv bord«

Ved arrangementer på min. 50 couverter kan vi tilbyde nedenstående:

1. Varm honningglaseret skinke og varm tyndsteg med salatbord.  
Hjemmelavet frikadeller med kartoffelsalat.  
3 slags ost med kiks, druer, chokolade og frugter 145,-
2. Fersk røget laks på icebergsalat, garneret med rejer, ærter, asparges, dilldressing og couvertflûtes.  
Varm honningglaseret skinke og varm tyndsteg med salatbord.  
Hjemmelavede frikadeller med fløde kartofler  
3 slags ost med kiks, druer, chokolade og frugter 175,-
3. Marinerede sild med carrysalat.  
Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød eller forløren skilpadde med butterdej og æg.  
3 slags ost med kiks og druer, hytteostlagkage. 160,-
4. Marinerede sild med carrysalat. Sherrysild med carrysalat.  
Gule ærter med pølse, flæsk, kartofler og rødbeder.  
3 slags ost med kiks og druer. 160,-
5. 3 slags tærter (f.eks. grøntsagstærte, kyllingetærte, skaldyrstærte, porre/skinketærte) 130,-
6. Ta 'selv bord bestående af: 5 slags pålæg (rullepølse, skinke, oksebryst, roastbeef og spegepølse). Frikadeller med rødkål.  
Varm leverpostej med champignon og bacon.  
3 slags ost med kiks og druer. 130,-



## Menuforslag

# »Ta' selvbord«

min. 15 couverter

### Vælg en forret blandt:

Kyllingefad: Kyllingekød på icebergsalat med broccoli, appelsin, valnødder, carrydressing og flûtes.

Laksefad: Skiver af fersk røget laks på icebergsalat, garneret med rejer, asparges, ærter, ½ æg, dressing og flûtes.

Tunmousse: m/ rejer, ærter, pyntet med æg og citron, hertil dressing og flûtes.

### Samt 3 slags kød til hovedret af følgende udvalg:

1. Honningglaseret skinke
2. Skinkesteg
3. Kalvefilet
4. Tyndstegsfilet
5. Indbagt svinemørbrad
6. Sprængt nakke
7. Sprængt kalkunbryst
8. Marineret kalkun
9. Hjemmelavede frikadeller
10. Marineret kyllingebryst
11. Ribbensteg
12. Svinekam med ost og skinke
13. Lammekølle
14. Pandekager med oksefyld

Hertil serveres flødekartofler, salat og dressing  
(over 50 personer, salatbord)

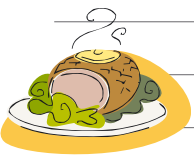
### Og som dessert kan vælges blandt:

1. 3 slags oste med kiks og druer.
2. Lun pæretærte med creme fraise og flødeskum.
3. Ostelagkage pyntet med frugter.
4. Frugttærte med creme fraise og flødeskum.

**Vælg 1 af forret, 3 slags kød til hovedret, samt 1 slags dessert**

**Pris pr. couvert 225,-**

## Til Deres notater



 *Støvle*  
*Diner transportable*

Odgårdsvej 15C-D · 7800 Skive

Tlf.: 97 52 24 15

