

Natmad:

Div. supper	
60 Lune frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder	58,-
61 Hotdogs med tilbehør	54,-
62 Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbeder	58,-
63 Pålægspanke med tre slags pålæg, tre slags oste og lun leverpostej samt udvalg af brød	87,-
64 Mini-croissanter med to slags salater	59,-

Drikkevarer:

70 Alm. sodavand	25,-
71 Fadøl	30,-
72 Alm. øl	30,-
73 Dessertvin 5 cl.	28,-
74 Lux. vand (cacaomælk, æblemost og juice)	30,-
75 Kaffe eller te	25,-
76 Cognac og likør 2 cl.	39,-
77 Moscato d'Asti 10 cl.	45,-
78 Husets vin (rød og hvid) 1/1 fl.	190,-

Drikkevarerpakker:

80 Velkomstdrink, drikkevarer ad libitum under middagen	210,-
81 Velkomstdrink, drikkevarer ad libitum under middagen og frie drikkevarer efterfølgende og til natmaden (dog maks. 7,5 time)	290,-
83 Ud over de 7,5 time: Pr. kuvert pr. time	45,-

Vort køkken

~Deres garanti for festens kvalitet...

- Atmosfærefyldte lokaler
- Altid friskmalet kaffe

Diner transportable:

De kan også få »chefkokken« bragt lige til døren med Westergaards Hotel's Diner transportable.

Levering:

Videbæk by	50,-
Gl. Videbæk Kommune	100,-
Udenfor gl. Videbæk Kommune (dog maks. 50 km fra Videbæk by)	200,-

Ved mad ud af huset betales ved afhentning/levering.

Ved arrangementer ud af huset er vi behjælpelige med udleje af betjening, duge/servietter og service.

Minimum 10 kuverter:

Børn under 10 år + musikere og fotografer halv pris. De kan ændre på kuvertantal indtil 3 dage før arrangementet finder sted.

I alle nævnte priser er naturligvis inkluderet moms og betjening samt service, lys og blomsterarrangementer. Ønskes blomsterdekorationer på høje opsatser tillægges 100 kr. pr. stk. I vore hyggelige selskabslokaler kan vi arrangere fester op til 150 kuverter med dans og 200 kuverter uden dans. Rabat på værelser i forbindelse med arrangementer på hotellet. Depositum 3.000 kr. Forbehold for prisændringer.



WESTERGAARDS HOTEL

v/ Hildigunn og Bent Graakjær

Bredgade 12 . DK-6920 Videbæk
Tlf. 97 17 26 26 . Fax 97 17 29 23

E-mail: info@wgh.dk
www.wgh.dk

Menuforslag

Selskabsmenuer



05-11 - www.videbaek-bogtrykkeri.dk



WESTERGAARDS HOTEL

Velkomstdrinks:

1	Champagne (mousserende hvidvin)	39,-
2	Mousserende hvidvin med ferskensaft	39,-
3	Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft	39,-
4	Kirr Royal	40,-

Foretter:

10	Klar suppe med boller og flute (som hovedret 69,-)	54,-
11	Aspargessuppe med kødboller	58,-
12	Tartelet med høns i asparges	64,-
13	Røget ørredfilet med dressing og flute	68,-
14	Rejecocktail med dressing og flute	72,-
15	Hønsesalat på ananas med flute	64,-
16	Fisketallerken med udvalg af fisk og skaldyr	90,-
17	Hjemmerøget torsk på bund af rødbedecreme. Serveret med peberrod og persille. Hertil sennepsdressing og flute	77,-
18	Pestobagt kyllingebryst på salater med bacon og mild karrydressing	69,-
19	Carpaccio af kalveinderlår med sprøde salater, olivenolie og parmesanost. Hertil flute.	69,-
20	Hvidløgstegt laks på frisk pasta, garneret med grøn pesto og citron. Serveret med flute	85,-

Mellemretter:

21	Sorbet	25,-
22	Kammuslinger på ærtepuré	35,-
23	Asparges med skinke	35,-
24	3 forsk. bruchetta	35,-
25	Lille ostetallerken	45,-

Hovedretter:

30	Flæskesteg med rødkål, hvide, brunede og franske kartofler, surt og skysauce	130,-
31	Kalvesteg (af tyksteg) stegt som vildt med salat waldorf, gelé, hvide, brunede og franske kartofler og vildtsauce	145,-
32	Høns- og oksekød med kartofler, tyttebær og peberrodssauce	138,-
33	Langtidsstegt okseinderlår med grove grøntsager, kartoffelkage og urte-champagnesauce	168,-
34	Baconbarderet kalkunbryst fyldt med soltørrede tomater og pikantost, krydrede flødebagtekartofler, mixed salat, flute og kryddersmør	145,-
35	Helstegt kalveculotte med sauterede grøntsager, svampetimbale, stegte krydderkartofler og estragonsauce	155,-
36	Husarsteg med bacon, løg og champignon. Hertil hvide kartofler, stegte grøntsager, surt og skysauce	155,-
37	Helstegt kalvemørbrad med løgkompot, grøntsagsauté, pommes hasselback og mild pebersauce	215,-
38	Helstegt oksemørbrad med gulerodspuré, marinerede rødløg, pommes rösti og svampecreme.	205,-

Desserter:

40	Fromage med tilbehør (efter eget valg)	59,-
41	Nøddekurv med is	70,-
42	Hjemmelavet islagkage med frugter	83,-
43	Rubinsteinerkage	70,-
44	Hjemmebagte pandekager med hvid-chokolade-creme. Hertil pernod-flamberede brombær	75,-
45	Hjemmelavet vaniljeis med chokoladesauce	59,-
46	Mandelkage med frugter og rørt is	82,-
47	Marengs med æblecreme Dertil hjemmelavet karamelsauce	70,-
48	Desserttallerken med udvalg af is, frugt og kage	94,-
49	Dessert tag-selv-bord med udvalg af is, frugt og kage (minimum 30 personer)	128,-

Kaffe med sødt:

50	Kaffe eller te	25,-
51	1/2 bolle med smør	12,-
52	1/2 bolle med pålæg	18,-
53	Kransekagekonfekt (2 stk.)	18,-
54	Fyldte chokolader (2 stk.)	20,-
55	1 stk. kringle	22,-
56	Sines hjemmebagte småkager (3 slags)	22,-
57	1 stk. lagkage/æblekage	27,-
58	Petit fours (2 stk.)	30,-

**WESTERGAARDS
HOTEL**