

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage!

Gern senden wir Ihnen unseren Prospekt für Festgesellschaften zu. Darin sind etliche Menüvorschläge enthalten.

Sollten Sie besondere Wünsche haben, lassen Sie es uns bitte wissen!

Wir sorgen für wohlschmeckende Gerichte in angemessenen Portionen. Die Tische werden mit Blumen in den Farben der Saison nach Ihren Wünschen geschmückt und Tischtücher, Servietten und Kerzen darauf abgestimmt.

Sie können sich gern unsere Räumlichkeiten anschauen und mit uns sprechen, damit wir Ihnen einige Anregungen für Ihre Feier geben können.

Bei Hochzeitsfeiern stellen wir dem Brautpaar die Suite zur kostenlosen Übernachtung zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Hotel Tønderhus

# Alte dänische Küche

## Vorspeisen

**Hausgemachter Geflügelsalat auf Salat angerichtet  
mit Ananas, Spargel und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Netzmelone mit Holsteiner Schinken  
mit italienischer Vinaigrette und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Pasteten mit Hühnchen in Spargel  
mit hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Klare Suppe mit Gemüse, Fleisch und Mehlklößchen  
mit Reishäubchen und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Krabbencocktail  
mit Dressing und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Auf Salat angerichtetes Lachsmousse  
mit Schalentieren, Schnittlauchcreme und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

# Alte dänische Küche

## Fleischgerichte

**Schweinekamm, wie Wild gebraten, mit Waldorfsalat und Preiselbeeren  
mit frischem Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Wildsauce**

\*\*\*\*\*

**Honigglasierter Schinken mit frischem Gemüse der Saison**

mit Pommes Rissolle und Sahnesauce

\*\*\*\*\*

**Schweinebraten mit ½ Apfel, Backpflaumen, Rotkohl und Weißkohl aus der Region  
mit Salzkartoffeln und Sahnesauce**

\*\*\*\*\*

**Kalbssteak mit frischem Gemüse der Saison  
mit süß-sauren Beilagen, Salzkartoffeln und Sahnesauce**

\*\*\*\*\*

**Rinderbraten nach guter alter Art mit glasierten Perlzwiebeln  
mit süß-sauren Beilagen, frischem Gemüse der Saison, Petersilie-Salzkartoffeln und  
Sahnesauce**

\*\*\*\*\*

**Mit Bacon umwickelte Putenbrust**

mit Pilz-Sauté, frischem Gemüse der Saison, Pommes Rissolle und Estragonsauce

\*\*\*\*\*

## Alte dänische Küche

### Desserts

#### Sahnerand

mit frischem Fruchtsalat

\*\*\*\*\*

#### Zitronenpudding

mit Schlagsahne

\*\*\*\*\*

**Hausgemachter Rand aus Sahneis mit Fruchtsalat  
und warmer Schokoladensauce**

\*\*\*\*\*

#### Hausgemachtes Erdbeer-Sahneis

mit Schokoladenflorentiner und Chantilly-Creme

\*\*\*\*\*

**Hausgebackener Nusskuchen mit Mokka-Sahneis  
und frischem Obst**

\*\*\*\*\*

Das 3-gängige Menü kann nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

**Preis pro Gedeck DKK 249,-**

Mind. 20 Gedecke

## Classic

### Vorspeisen

**Fischteller mit Lachs vom Grill und in Weißwein gedämpftes Rotzungenfilet  
auf Salat, mit Flusskrebisen, Kräutercreme und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Lachsroulade mit geräuchertem Lachs auf grob gehacktem Salat  
mit Schalentieren, Kräutercreme und hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

**In Weißwein gedämpfte Rotzunge „Bonne femme“  
mit Gemüse-Julienne und Blätterteigbissen**

\*\*\*\*\*

**Salat aus Schalentieren mit Krabben und Krebschwänzen  
auf Salat angerichtet mit hausgebackenen Baguettes**

\*\*\*\*\*

#### **Kaiserhummer-Suppe**

**mit Cognac abgeschmeckt, dazu hausgebackene Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Mit Pfeffer geräucherter Ostsee-Lachs mit gewürztem Spinat**

**dazu Sauce Verte und hausgebackene Baguettes**

\*\*\*\*\*

## Classic

### Fleischgerichte

#### **Rosa gebratenes Kalbsfilet mit frischem Gemüse der Saison**

mit in Thymian gebackenen roten Zwiebeln, Pommes Rissolle und Kalbsjus

\*\*\*\*\*

#### **Südamerikanisches Rinderfilet**

mit Pilz-Sauté, frischem Gemüse der Saison, Ofenkartoffeln und Rotweinsauce

\*\*\*\*\*

#### **Knoblauch-marinierte Lammkeule**

mit frittierter Petersilie, frischem Gemüse der Saison, Petersilie-Salzkartoffeln und

Lammjus

\*\*\*\*\*

#### **Hirschkeule mit Moosbeerenkompott**

mit gerösteten Weintrauben und Walnüssen, frischem Gemüse der Saison, Petersilie-Salzkartoffeln und Wildsauce

\*\*\*\*\*

#### **Im Stück gebratene Wildschweinkeule**

mit Äpfeln und Weintraubenkompott, frischem Gemüse der Saison, Petersilie-Salzkartoffeln und Wildsauce

\*\*\*\*\*

## Classic

### Desserts

**Hausgebackenes Nusskörbchen mit Eisvariationen des Hauses**

dazu Apfelsinenschaum und frische Früchte

\*\*\*\*\*

**Französische Obsttorte**

mit gerührter Vanille-Sahne-Eiscreme

\*\*\*\*\*

**Mousse-Variationen**

mit Biskuit-Segel und in Grand Marnier eingelegten Früchten

\*\*\*\*\*

**Zitronentorte**

mit Espresso-Sahne-Eiscreme und Nougat-Mousse

\*\*\*\*\*

**Kuchen „Marcel“**

mit Himbeer-Sorbet und frischen Früchten

Das 3-gängige Menü kann nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

**Preis pro Gedeck DKK 329,-**

Mind. 20 Gedecke

# Gourmet

## Vorspeisen

**Geröstete Tigergarnelen mit Aioli und Topinambur-Chips  
dazu Kaiserhummer-Croustillant**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio aus Kalbsfilet  
mit geröstetem Kalbsbries und Trüffelöl**

\*\*\*\*\*

**Entenleberpastete auf Feldsalat  
mit Kartoffel-Bacon-Vinaigrette, dazu Sauternes Gelee und gegrilltes Brot**

\*\*\*\*\*

**Gebackenes Lachsfilet auf warmen Frühlingszwiebeln in Vinaigrette  
dazu Fisch-Fumet und hausgebackene Baguettes**

\*\*\*\*\*

**Gebratenes Steinbuttfilet auf Selleriepüree  
dazu gebackene Tomaten und Basilikum-Fumet**

\*\*\*\*\*

**Seeteufel-Carpaccio mit frittierten Kapern  
und Ruccola-Pesto sowie Tomatenconcasse**

\*\*\*\*\*

# Gourmet

## Zwischengerichte

**Kalte Tomatensuppe mit griechischem Joghurt  
und gegrilltem Hähnchenfilet**

\*\*\*\*\*

**Gebackenes Dorschfilet auf Butter-sautiertem Spinat  
mit Soja-Ingwer-Butter**

\*\*\*\*\*

**Kalt geräucherte Entenbrust auf Pflücksalat  
und Moosbeeren-Vinaigrette**

\*\*\*\*\*

**Gebackene Meeräsche auf gegrilltem Porree  
dazu Pimentcreme**

\*\*\*\*\*

**Erbensuppe mit kalter Currycreme  
und knusprigem Pancetta**

\*\*\*\*\*

**Geröstete Kammuscheln  
auf grober Guacamole und Tomaten-Chili-Salsa**

\*\*\*\*\*

# Gourmet

## Fleischgerichte

**Mit Bacon umwickeltes Kalbsfilet, gefüllten Zwiebeln und Sellerieauflauf**

dazu Sauce Demi-Glacé und Pommes Anna

\*\*\*\*\*

**Rinderfilet mit in Zitronen-Mandel-Butter gewendetem Blumenkohl**

dazu gebackene Tomaten mit Portwein-Glacé und Pommes Fondant

\*\*\*\*\*

**Mit Knochen gebratener Lammrücken**

mit gerösteten Kräutern der Provence, gebackenem Knoblauch, dazu Pilz-Polenta und Lammjus

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Perlhuhnbrust mit in Zitrone gebackenen Möhren**

dazu Zucchini Picatta, Kartoffelauflauf und Sauce Albufera

\*\*\*\*\*

**Filet vom Reh mit Sauté aus Pilzen und getrockneten Früchten**

dazu in Honig-Thymian glasierten rote Bete, Wildsauce und Pommes Rissolé

\*\*\*\*\*

# Gourmet

## Desserts

### Passionstorte

mit Schokoladencreme und Tonkabohnen-Eis

\*\*\*\*\*

### Rührkuchen

mit pochierten Früchten der Saison und Vanille-Eiscreme

\*\*\*\*\*

### Cremiger Schokoladenkuchen

mit Salat aus Zitrusfrüchten und Minze sowie Pistazien-Parfait

\*\*\*\*\*

### In Rum gebackene Ananas mit Kokoseis und Mokka-Brownis

\*\*\*\*\*

### In Portwein pochierte Birne

mit Haselnusskrokant-Parfait und Lakritz-Biskuit

\*\*\*\*\*

Das 4-gängige Menü kann nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

**Preis pro Gedeck DKK 389,-**

Mind. 20 Gedecke

## Büfett mit kalten & warmen Gerichten

### Standard

2 Sorten Hering mit Currysalat  
Warmes Fischfilet mit Remoulade & Zitrone  
Gebeizter Lachs mit Dressing  
Apfel-marinierter Schinkenbraten mit Ofenkartoffeln, Calvadosauce und Salat  
In Bacon bardierte Putenbrust mit Estragonsauce  
Dänischer Käse mit frischen Früchten & Gebäck  
**Preis pro Gedeck DKK 229,-**

\*\*\*\*\*

### Gourmet

2 Sorten Hering mit Currysalat  
Krabben mit Mayonnaise  
Kräuter-marinierter Lachs mit Frikassee aus Schalentieren  
In Weißwein pochiertes Rotzungenfilet mit Kräutercreme  
Gebratene Putenbrust mit Kräutern und Pastasalat  
Im Stück gebratenes Rinderfilet mit Salat & Dressing, dazu Ofenkartoffeln & Sauce  
Käseplatte mit Früchten & Gebäck  
**Preis pro Gedeck DKK 269,-**

\*\*\*\*\*

### Prestige

Marinierter Hering mit Currysalat  
Krabben mit Mayonnaise  
Krebsschwänze mit Sauce Verte  
Lachs „Bellevue“ – gedämpfter, mit Schalentieren garnierter Lachs  
Warm geräucherte Meerforelle mit Pfeffer, mit warmer Spinatcreme  
Leicht geräucherter Landschinken mit Galia-Melone  
Im Stück gebratenes Rinderfilet & glasierter Schinken mit Salat-Platte,  
Sahnekartoffeln, Ofenkartoffeln mit Kräuterbutter und Rotweinsauce  
Französischer & Dänischer Käse mit frischen Früchten & Gebäck  
Nusstorte mit Crème fraiche  
**Preis pro Gedeck DKK 329,-**

Mind. 20 Gedecke

## Menüvorschläge

Mind. 10 Gedecke

Menü 1 DKK 359,-

**Leicht geröstetes Tatar vom Lachs auf Gurken-Carpaccio**  
mit Chili-Limonen-Vinaigrette und hausgebackenen Baguettes

**Entrecote vom Kalb mit Ratatouille,**  
mit frischem Gemüse, Pomme Macaire und Waldpilzsauce

**Biskuit-Tütchen**

mit Himbeer-Mousse, Apfelsinencreme, Sahne-Eiscreme mit Minze und frischen Früchten

Menü 2 DKK 379,-

**Fischteller mit Lachs vom Grill und in Weißwein gedämpftes Rotzungenfilet**  
auf Salat mit Schalentieren, Kräutercreme und hausgebackenen Baguettes

**Rinderfilet**

mit frischem Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und Cognacsauce

**Hausgebackenes Nusskörnchen**

als Variation zu der hausgemachten Sahne-Eiscreme mit frischen Früchten

Menü 3 DKK 349,-

**Überbackene Hummersuppe, mit Cognac abgeschmeckt**  
mit hausgebackenen Baguettes

**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pilzkompott**

dazu frisches Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und Kalbsjus

**Kirsch-Muffin**

mit Kirschkompott, Schokoladeneis und frischen Früchten

Menü 4 DKK 379,-

**Gedämpftes Schollenfilet**

mit in Filoteig eingebackenem Spinat, Salat, Dressing und Baguettes

**Rindertournedos vom Grill mit in Balsamico glasierten Schalotten**

Gemüseterrine, Kartoffelbeilage des Tages und Bordeauxjus

**Mousse-Variationen**

mit frischen Früchten und Schlagsahne

## Menüvorschläge

Mind. 10 Gedecke

Menü 5 DKK 349,-

**Carpaccio aus Kalbsfilet**

mit geröstetem Kalbsbries, Trüffelöl und hausgebackenen Baguettes

**Gefüllte Hähnchenbrust**

mit Mandeln-paniertem Blumenkohl, frischem Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und Balsamicosauce

**Mandel-Zimt-Torte**

mit in Grand Marnier marinierten Birnen und Vanille-Sahne-Eiscreme

Menü 6 DKK 349,-

**Gebratenes Rotbarschfilet mit Butter-sautiertem Spinat**

mit Kräuter-Fumet und hausgebackenen Baguettes

**Knoblauch-marinierte Lammkeule mit Kräutern der Provence**

dazu Pommes Risolée und Lammjus

**Schokoladen-*Crêpes***

mit Apfelsinen-Sahne-Eiscreme, frischen Früchten und weißer Schokoladensauce

Menü 7 DKK 339,-

**Heilbutt-Filet in Kräuter-Panade**

mit Fenchel-Crudité, Pimentkompott und hausgebackenen Baguettes

**Medaillon vom Schweinefilet und braisierte Haxe**

mit Thymian-sautiertem Spitzkohl, frischem Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und Bratensauce

**Eingebackene Kokoseiscreme**

mit süßem Ananas-Chutney, frischen Früchten und Schokoladekuchen

Menü 8 DKK 349,-

**Timbale aus geräuchertem Heilbutt**

mit Avocado und Frischkäse, Kräutersalat, Tomaten-Zitronen-Tapanade und hausgebackenen Baguettes

**Kalbsmedaillons mit gefüllten Zwiebeln**

mit frischem Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und Portwein-Glacé

**Pralineneis**

mit in Whisky eingelegter Birne, frischen Früchten und Holundenbeeren-Coulis

## Nachimbiss

Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrot	DKK 79,00
Gulaschsuppe mit hausgebackenen Baguettes	DKK 79,00
Klare Suppe mit Klößchen, Kräutern und hausgebackenen Baguettes	DKK 79,00
Sahnelegierte Spargelsuppe mit Baguette	DKK 79,00
Indische Currysuppe mit Reis, Hähnchen und hausgebackenen Baguettes	DKK 79,00
Croissants mit Krabben, Thunfisch, Geflügelsalat und grünem Salat	DKK 69,00
Pasteten mit Hühnchen in Spargel	DKK 69,00
Frikadellen mit kaltem Kartoffelsalat	DKK 69,00
Biksemad (dän Spezialität) mit Spiegelei	DKK 69,00
Wurstplatte mit Vollkornbrot	DKK 99,00

## Hier können Sie Ihre Abendveranstaltung selbst zusammenstellen

### Begrüßungsgetränk

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Begrüßungsgetränk (Likör mit Weißwein)   | DKK 29,00 |
| 2. Begrüßungsgetränk (Likör mit Schaumwein) | DKK 39,00 |

### Weingedeck 1

Weißwein des Hauses (nach Belieben)

Rotwein des Hauses (nach Belieben)

1 Glas Dessertwein

**Preis pro Weingedeck DKK 229,-**

### Weingedeck 2

Bestheim, Pinot Blanc, Elsass, Frankreich (nach Belieben)

oder

Pocu Sueno, Chardonnay, Central Valley, Chile (nach Belieben)

Tanguero, Malbec, Mendoza, Argentina (nach Belieben)

oder

Pocu Sueno, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile (nach Belieben)

1 Glas Bersano, Brachetto, Piemonte, Italien

**Preis pro Weingedeck DKK 299,-**

Wenn Sie andere Weine wünschen, beachten Sie auch unsere umfangreiche, vielfältige Weinkarte.

### **Kaffee, Tee und Sonstiges**

Kaffee / Tee	DKK 30,00
Hausgemachtes Kranzgebäck /Petit Fours	DKK 25,00
1 Cognac oder Likör	DKK 29,00

### **Bar nach dem Abendessen**

Drei Stunden an der Bar trinken, was man möchte ...	DKK 79,00
---	-----------

Weißwein und Rotwein, gemischte Erfrischungsgetränke, Fassbiere: Tuborg und Tuborg Classic