



Sejflod Hotel
v/Anette Henriksen
Søndre Bygade 12
9280 Storvorde
Tlf. 98 31 63 26
www.sejflodhotel.dk

Sejflod Hotel

Mad ud af huset



Indholdsfortegnelse.

1. Indholdsfortegnelse.
2. Smørrebrød og stjernesnud.
3. Specificeret smørrebrød.
4. Pålægsbord.
5. Brunch.
6. Brunch forsat.
7. Selskabsmad - forret.
8. Selskabsmad - hovedret.
9. Selskabsmad - dessert.
10. Selskabsmad - natmad.
11. Frokost/middagsretter.
- 12 - 14. Buffet.
- 15 - 17 Byg selv buffet.
18. Levering af mad ud af huset.

Denne brochure afløser tidligere udsendte
juni 2018.

Levering af mad ud af huset:

Bestilling: Afgiv blot Deres ordre, så snart De har bestemt Dem for Deres menuvalg. Dog senest 5 hverdage før arrangementet, De kan dog ændre antallet helt frem til 2 dage før. Bestilling kan ske på tlf. 98316326, på mail eller fra vores hjemmeside.

Priser: Alle priser er gældende ved bestilling af min. 10 couverter. Ved køb af min. 10 couverter eller/og 1000 kr., kan vi bringe maden ud. Udbringning af mad er gratis inden for en radius af 10 km.. Vær dog opmærksom på et levering disse steder er 75 kr. ved køb for under 600 kr. /10 couverter.

Prisen for levering er:

10 til 20 km. 150 kr.

20 til 40 km. 200 kr.

40 til 50 km. 250 kr.

Ved større afstande aftales prisen.

Der er også mulighed for at De selv kan afhente maden på Sejlflod Hotel.

Trafikken: Af trafikale årsager kan mad ud af huset blive leveret op til 15 minutter før eller efter det aftalte tidspunkt.

Anretning: Maden er klar til servering, kolde anretninger, buffeter, forretter, salater og desserter er anretter på fad eller i glasskåle.

Varm mad: Den varme mad er færdiglavet og leveres i termokasser, som ikke bør åbnes før servering. I termokassen kan maden holde sig varm i ca. 2 timer. Saucer og supper leveres altid kolde, og skal på komfuret til opvarmning. Stegene leveres som regel hele, med mindre at andet er aftalt. Brød og tarteletter beder vi Dem selv varme, da disse ikke egner sig til opbevaring i termokasser.

Returnering: Emballage/service bedes venligst returneres hurtigst muligt til Sejlflod Hotel, dog senest 3 dage efter arrangementet, med mindre at andet er aftalt.

Alt bedes returneret i rengjort stand.

Smørrebrød og stjernes kud.

Usp. Smørrebrød:

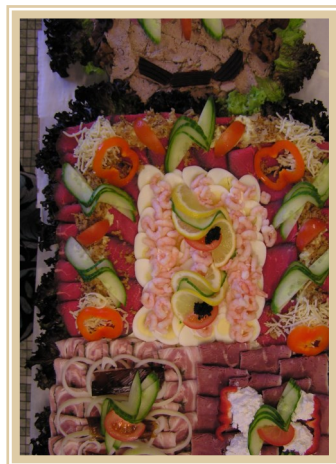
Snitter	16 kr.
Frokost smørrebrød	25 kr.
Luksus smørrebrød	36 kr.

Stjernes kud:

Lille stjernes kud	59 kr.
Stor stjernes kud	75 kr.
Luksus stjernes kud	89 kr.

Pålægskagemand:

Alm. pålægskagemand m/ 5 slags pålæg, til ca. 10—14 personer	495 kr.
Grov pålægskagemand m/ 5 slags pålæg, til ca. 10—14 personer	525 kr.



Specificeret smørrebrød.

Specificeret Luksus smørrebrød:

• Fiskefilet m/ remoulade.	34 kr.
• Flæsketeg m/ rødkål.	34 kr.
• Leverpostej m/ champignon og bacon.	34 kr.
• Hamburgryg m/ italiensksalat.	34 kr.
• Rullepølse m/ sky og løg.	34 kr.
• Dyrlægens natmad.	38 kr.
• Bøf og spejlæg.	45 kr.
• Oksebryst m/ peberrodssalat.	45 kr.
• Fiskefilet m/ rejer.	38 kr.
• Roastbeef m/ remoulade og ristede løg.	38 kr.
• Æg og rejer.	38 kr.
• Røget ål m/ røræg.	65 kr.

Franskrød:

• Franskrød m/ ost.	27 kr.
• Franskrød m/ rullepølse.	27 kr.
• Franskrød m/ rejer.	55 kr.
• Franskrød m/ røget laks og røræg.	65 kr.

Pålægs- og ostebord.

- Pålægsbord m/ 3 slags pålæg og lun leverpostej 75 kr.
- Pålægsbord m/ 4 slags pålæg og lun leverpostej 84 kr.
- Pålægsbord m/ 5 slags pålæg og lun leverpostej 84 kr.

Der beregnes 2 stk. pålæg af hver slags pr. couvert.

Ved køb af pålægsbord er der mulighed for at tilkøb følgende:

- Brød og smør 13 kr.
- 2 slags ost m/ druer og kiks 25 kr.
- 3 slags ost m/ druer og kiks 35 kr.

Kage til kaffen.

- Bolle m/ smør og kringle. 35 kr.
- Bolle m/ smør og lagkage. 45 kr.
- Kringle og lagkage. 47 kr.
- Bolle m/ smør, kringle og lagkage. 55 kr.

Brunch.

Brunch 1.

- Rundstykker, franskbrød, rugbrød og smør.
- Lun leverpostej.
- Hamburgryg, rullepølse og spegepølse.
- 2 slags marmelade.
- Skære ost m/ peberfrugt.
- Røræg m/ bacon og pølser.
- Morgenkager.

Pris pr. person 125 kr.

Ved min. 20 couverte.



Brunch 2.

- Rundstykker, franskbrød, rugbrød og smør.
- Lun leverpostej.
- Hamburgryg, rullepølse og spegepølse.
- 2 slags marmelade.
- Skære ost m/ peberfrugt.
- Brieost m/ druer.
- Røræg m/ bacon og pølser.
- Æg og tomat.
- Pålægsschokolade.
- Morgenkager.

Pris pr. person 155 kr.

Ved min. 20 couverter.



Selskabsmad ud af huset.

Forret:

1. Ananasring m/ hønsesalat 38 kr.
2. Skal m/ høns i asparges 42 kr.
3. Skinkeruller m/ slikasparges og dressing 34 kr.
4. Honningmelon m/ skinke dressing 38 kr.
5. Tunmousse 42 kr.
6. Rejecocktail 55 kr.
7. Røget dyrkølle serveres på salat hertil røræg 55 kr.
8. Rejesalat m/ salat, honningmelon, squash og dressing 49 kr.
9. Røget forel m/ slikasparges og dressing 55 kr.
10. Gravet laks på surbrød 55 kr.
11. Kold hvidvinsdampet laks m/ rejer, asparges og dressing 55 kr.
12. Kyllingesalat m/ bacon 42 kr.
13. Lakseroulade på salatbund. 55 kr.
14. Varm røget laks m/ dressing. 55 kr.
15. Peberlaks på bund af salat m/dressing. 55 kr.
16. Indbagt laks m/ krabbesauce. 55 kr.

Til alle forretter medfølger flutes. Med undtagelse af nr. 2, 10 og 16.

Hovedret:

20. Glaseret skinke m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce 75 kr.
21. Marineret kalkunbryst m/ dagens grønsager, hvide kartofler og paprikasauce 82 kr.
22. Hamburgryg m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce 79 kr.
23. Flæskesteg m/ rødkål, surt, sødt, hvide og brunede kartofler og sovs 89 kr.
24. Svinekam stegt som vildt m/ ærter, bacon, ananas, tyttebær, waldorfsalat, hvide kartofler og flødevildtsauce 95 kr.
25. Gammel dags oksesteg m/ bønner, karotter, perleløg, surt, sødt, hvide kartofler og sovs 95 kr.
26. Fyldt svinekam m/ ærter, majs, perleløg, ribsgele, drueagurker, små ”ristede kartofler” og skysovs 89 kr.
27. Kalvesteg m/ dagens grønsager, surt, sødt, hvide kartofler og skysauce 95 kr.
28. Kalvesteg stegt som vildt m/ ærter, bacon, ananas, tyttebær, waldorfsalat, hvide kartofler og flødevildtsauce 98 kr.
29. Kalvefilet m/ ærter, solbærsyltede rødløg, ristede champignon, asier, waldorfsalat, pommés rissollées og flødevildtsauce 145 kr.
30. Glaseret hamburgerryg m/ flødekartofler og Blandet salat m/ dressing. 89 kr.
31. Sprængt svinekam m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce. 85 kr.

Dessert:

40. Frugtsalat m/ chokolade 29 kr.
41. Citron eller appelsinfromage 38 kr.
42. Islagkage 39 kr.
43. Romfromage m/ kirsebærsauce 38 kr.
44. Chokolademousse 38 kr.
45. ½ ananas m/ frisk frugt og is 45 kr.
46. Rubinstenierkage 48 kr.
47. Gammel daws æblekage 35 kr.
48. Rabarberkage 35 kr.
49. Frugttærte m/ creme fraich. 38 kr.
50. 3 slags ost m/ druer og kiks. 40 kr.

Natmad:

60. Klar suppe m/ kød og melbolle samt flutes	35 kr.
61. Aspargessuppe m/kødboller og flutes	35 kr.
62. Frikadeller m/ kartoffelsalat	45 kr.
63. Mulligatawny karrysuppe m/ ris og høsekød hertil flutes	35 kr.
64. Biksemad m/ bernaisesauce	45 kr.
65. Snitter pr. stk.	16 kr.
66. Sandwich pr. stk.	16 kr.
67. Hotdogs m/ tilbehør.	42 kr.
68. Grovboller m/ 3 slags pålæg.	55 kr.
69. Minestrone suppe m/ flutes.	35 kr.



Frokøst/middagsretter.

- Dansk bøf m/ bløde løg, hvide kartofler, rødbeder og brun sovs.
- Frikadeller m/ hvide kartofler, surt og brun sovs.
- Karbonader m/ grønærter og hvide kartofler.
- Ribbenssteg m/ rødkål, hvide kartofler og sovs.
- Lun kyllingebryst m/ mixet salat, dressing og flutes.
- Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og blandet salat.
- Mørbradbøf a la creme m/ hvide kartofler og surt.
- Biksemad m/ spejlæg og rødbeder.

Pris pr. person pr. ret 65 kr.

- Stegt flæsk m/ hvide kartofler, persillesovs og rødbeder (1 slags).

Pri pr. person 95 kr.

- Stegt flæsk m/ hvide kartofler, persillesovs og rødbeder (3 slags).

Pris pr. person 105 kr.

- Bøf stroganoff m/kartoffelmos og rødbeder

Pris pr. person 95 kr.

Buffet.

Den lille frokost buffet.

- Sild m/ karrysalat.
- Varm fiskefilet m/ remulade og citron.
- Frikadeller m/ rødkål.
- Lun leverpostej m/ bacon og champignon.
- Tarteletter m/ høns i asparges.
- Roastbeef m/ tilbehør.
- Frugtsalat.

Pris pr. person 98 kr.

Den store frokostbuffet.

- Varm fiskefilet m/ remoulade og citron.
- Rejer m/ mayonnaise.
- Lun leverpostej m/ rødbeder.
- Ribbensteg m/ rødkål.
- 2 slags pålæg.
- Tarteletter m/ høns i asparges.
- 2 slags ost m/ druer og kiks.

Pris pr. person 148 kr.

Buffet 2.

- Tunmousse.
- Tarteletter m/ høns i asparges.
- Blandet salat m/ dressing.
- Varm glaseret skinke.
- Varm kalkunbryst.
- Flødekartofler.
- Frugtsalat.

Pris pr. person 110 kr.

Buffet 4.

- Varm røget laks.
- Varm glaseret skinke.
- Varm tyndsteg.
- Lune frikadeller m/ kold kartoffelsalat.
- Blandet salat m/ dressing.
- Flødekartofler.
- Frugtsalat.

Pris pr. person 128 kr.

Festbuffet.

- Vildlaks på salatbund.
- Oksetyndstegfillet.
- Glaseret skinke.
- Marineret kalkunbryst.
- Blandet salat m/ dressing.
- Flødekartofler.
- Pommes rissoles.
- Frugttærte m/ creme fraich.

Pris pr. person 168 kr.

**Brød og smør pr.
person 13 kr.**

**Tjek vores hjemmeside for at se aktuelle sæson buffeter,
disse bliver skiftet ca. 3-4 gange om året.**

**Det er også her vi reklamerer for vores forskellige
arrangementer bl.a. stegt flæsk.**

**Nu kan du selv bestemme hvordan din buffet
skal strikkes sammen.**

Vores stege buffet koster 135 kr. pr. couvert.

Du vælger selv **3 slags kød.**

Du vælger selv **3 slags salat eller
det store salatbord m/ 12 forskellige slags.**

Du vælger selv **2 slags kartofler.**

Når du bestiller vores stege buffet, kan du bestille forret eller dessert fra
vores menukort til halv pris. Se side 7 og 9.

Vælg selv 3 slags kød:

- Glaseret herregårdsskinke m/sennep og farin.
- Marineret kyllingefilet m/hvidløg, timian og olivenolie.
- Mørbradbøf a la creme.
- Okse tyndstegsfilet.
- Rødvinsmarineret svinefilet.
- Chilli/vanilje marineret skinke.
- Timianmarineret kalkunbryst m/ kommen.
- Varm ovnbagt vildlaks m/ pesto.
- Honning/timian glaseret herregårdsskinke.
- Svinefilet fyldt m/ krydderfars og bacon.
- Stegt ribbensteg m/ chilli og tomat.
- 3 stk. ass. Kyllingspyd marineret m/ soya og chilli.
- 3 stk. hot wings.
- Ny stegte pande frikadeller 2 stk.
- Vildt krydret langtidsstegt svinefilet.
- Lammekølle m/ hvidløg og persille (+10 kr.)
- Indbagt svinemørbrad m/pesto (+10 kr.)

Vælg selv 3 slags salat eller det store salat bord.

- Broccolisalat m/ solsikkekerner, rødløg, rosiner og bacon.
- Coleslaw m/ gulerødder og kål.
- Græsk salat m/ ostetern.
- Grøn pastasalat m/ ærter, squash og forårsløg.
- Gulerodssalat m/ rosiner og ananas.
- Klassisk blandet salat m/ 2 slags dressing.
- Klassisk pastasalat .
- Sprød kålsalat m/ blåbær og mandariner.
- Rødkålssalat m/ mandariner og valnødder.
- Bulgursalat.
- Melonsalat m/ cherrytomater på salat bund.
- Spidskålssalat m/ gulerødder og æbler.
- Tomatsalat m/ rødløg, feta og oliven.
- Salatbord m/ 10 slags og 2 slags dressing. (+20 kr.)



Vælg selv 2 slags kartofler.

- Flødekartofler.
- Bage kartofler m/ hvidløgssmør.
- Græske kartofler m/ hvidløg, rosmarin og timian.
- Flødekartofler m/ løg og bacon.
- Kold kartoffelsalat m/ purløg.
- Kold kartoffelsalat m/ peberfrugter.
- Marineret kartoffelsalat m/radiser, løg og krydderurter.
- Ovnbagt kartoffelmos m/ bacontern.
- Små ristede krydderkartofler.
- Små ristede krydderkartofler m/ bacontern.
- Flødekartofler m/ bl. peberfrugter.
- Flødekartofler m/hvidløg, peberfrugt og ost.
- Flødekartofler m/ porre.
- Flødekartofler m/ urter.
- Små bagte kartofler m/ oregano og groft salt.
- Små ristede kartofler m/bacon chorizo.

Vælg selv sauce.

- | | |
|------------------|--------|
| • Bearnaisesauce | 10 kr. |
| • Rødvinsauce | 10 kr. |
| • Skysauce | 10 kr. |
| • Vildtsauce | 10 kr. |
| • Whiskysauce | 10 kr. |