

# Sejflod Hotel

**MAD UD AF HUSET**



Priser gælder fra oktober 2021



# Indhold

Levering og mad ud af huset . . . . .	Side	3
Smørrebrød og stjernesked . . . . .	Side	4
Specificeret smørrebrød . . . . .	Side	5
Pålægs- og ostebord. . . . .	Side	6
Brunch. . . . .	Side	7 - 8
Selskabsmad ud af huset. . . . .	Side	9 - 12
Frokost-/middagsretter . . . . .	Side	13
Buffet . . . . .	Side	14 - 16
Byg selv buffet . . . . .	Side	17 - 19

**Denne brochure afløser tidligere udsendte.**

# Levering af mad ud af huset

**Bestilling:** Afgiv blot Deres ordre, så snart De har bestemt Dem for Deres menu-valg. 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 stjernesked

## Usp. smørrebrød

Små smørrebrød . . . . .	20 kr.
Alm. smørrebrød . . . . .	25 kr.
Luksus smørrebrød . . . . .	36 kr.

## Stjernesked

Lille stjernesked . . . . .	68 kr.
Stor stjernesked . . . . .	95 kr.
Luksus stjernesked . . . . .	118 kr.

## Pålægskagemand

Alm. pålægskagemand med 5 slags pålæg til ca. 10-14 personer . . . . .	550 kr.
---	---------

Grov pålægskagemand med 5 slags pålæg til ca. 10-14 personer . . . . .	575 kr.
---	---------



# Specificeret smørrebrød

## Specificeret luksus smørrebrød

Fiskefilet med remoulade . . . . .	34 kr.
Flæskesteg med rødkål . . . . .	34 kr.
Leverpostej med champignon og bacon . . . . .	34 kr.
Hamburgerryg med italiensk salat . . . . .	34 kr.
Rullepølse med sky og løg . . . . .	34 kr.
Dyrlægens natmad . . . . .	38 kr.
Bøf og spejlæg . . . . .	45 kr.
Oksebryst med peberrodssalat . . . . .	45 kr.
Fiskefilet med rejer . . . . .	38 kr.
Roastbøef med remoulade og ristede løg . . . . .	38 kr.
Æg og rejer . . . . .	38 kr.
Røget ål med røræg . . . . .	65 kr.

## Franskrød

Franskrød med ost . . . . .	27 kr.
Franskrød med rullepølse . . . . .	27 kr.
Franskrød med rejer . . . . .	55 kr.
Franskrød med røget laks og røræg . . . . .	65 kr.



## Pålægs- og ostebord

Pålægsbord med 3 slags pålæg og lun leverpostej . . . . . 88 kr.

Pålægsbord med 4 slags pålæg og lun leverpostej . . . . . 98 kr.

Pålægsbord med 5 slags pålæg og lun leverpostej . . . . . 108 kr.

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

**Ved køb af pålægsbord er der mulighed for tilkøb af følgende**

Brød og smør . . . . . 13 kr.

2 slags ost med druer og kiks . . . . . 29 kr.

3 slags ost med druer og kiks . . . . . 39 kr.

## Kage til kaffen

Bolle med smør og kringle . . . . . 45 kr.

Bolle med smør og lagkage . . . . . 55 kr.

Kringle og lagkage . . . . . 59 kr.

Bolle med smør, kringle og lagkage . . . . . 69 kr.

# Brunch

## Brunch 1

Rundstykker, franskbrød, rugbrød og smør

Lun leverpostej

Hamburgerryg, rullepølse og spegepølse

2 slags marmelade

Skærøst med peberfrugt

Røræg med bacon og pølser

Morgenkager

**Pris pr. person 138 kr.**

Ved min. 20 couverter





# Brunch

## Brunch 2

Rundstykker, franskbrød, rugbrød og smør

Lun leverpostej

Hamburgerryg, rullepølse og spegepølse

2 slags marmelade

Skære ost med peberfrugt

Brieost med druer

Røræg med bacon og pølser

Æg og tomat

Pålægschokolade

Morgenkager

**Pris pr. person 165 kr.**

Ved min. 20 couverte





# Selskabsmad ud af huset

## Forret

1. Ananasring med hønsesalat . . . . . 42 kr.
2. Skal med høns i asparges . . . . . 45 kr.
3. Skinkeruller med slikasparges og dressing. . . . . 34 kr.
4. Honningmelon med skinke dressing . . . . . 38 kr.
5. Tunmousse. . . . . 45 kr.
6. Rejecocktail . . . . . 59 kr.
7. Røget dyrekølle serveres på salat, hertil røræg. . . . . 65 kr.
8. Rejesalat med salat, honningmelon, squash og dressing . 49 kr.
9. Røget forel med slikasparges og dressing. . . . . 55 kr.
10. Gravad laks på surbrød . . . . . 55 kr.
11. Kold hvidvinsdampet laks med rejer,  
asparges og dressing. . . . . 59 kr.
12. Kyllingesalat med bacon . . . . . 42 kr.
13. Lakseroulade på salatbund. . . . . 55 kr.
14. Varm røget laks med dressing. . . . . 59 kr.
15. Peberlaks på bund af salat m/dressing. . . . . 59 kr.
16. Indbagt laks med krabbesauce. . . . . 65 kr.

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

# Selskabsmad ud af huset

## Hovedret

20. Glaseret skinke med dagens grønsager,  
hvide kartofler og aspargessauce . . . . . 85 kr.
21. Marineret kalkunbryst med dagens grønsager,  
hvide kartofler og paprikasauce . . . . . 85 kr.
22. Hamburgerryg med dagens grønsager,  
hvide kartofler og aspargessauce . . . . . 85 kr.
23. Flæskesteg med rødkål, surt, sødt,  
hvide og brunede kartofler og sovs . . . . . 95 kr.
24. Svinekam stegt som vildt med ærter, bacon, ananas, tyttébær,  
waldorfsalat, hvide kartofler og flødeildtsauce. . . . . 99 kr.
25. Gammel dags oksesteg med bønner, karotter, perléløg,  
surt, sødt, hvide kartofler og sovs . . . . . 99 kr.
26. Fyldt svinekam med ærter, majs, perléløg, ribsgele,  
druægurker, små "ristede kartofler" og skysovs. . . . . 89 kr.
27. Kalvesteg med dagens grønsager, surt, sødt,  
hvide kartofler og skysauce . . . . . 108 kr.
28. Kalvesteg stegt som vildt med ærter, bacon, ananas, tyttébær,  
waldorfsalat, hvide kartofler og flødeildtsauce. . . . . 118 kr.
29. Kalvefilet med ærter, solbærsyltede rødløg, ristede  
champignon, asier, waldorfsalat, pommés rissollées  
og flødeildtsauce . . . . . 158 kr.
30. Glaseret hamburgerryg med flødekartofler  
og blandet salat med dressing . . . . . 89 kr.
31. Sprængt svinekam med dagens grønsager,  
hvide kartofler og aspargessauce . . . . . 89 kr.

# Selskabsmad ud af huset

## Dessert

40. Frugtsalat med chokolade . . . . .	29 kr.
41. Citron eller appelsinfromage . . . . .	38 kr.
42. Islagkage. . . . .	39 kr.
43. Romfromage med kirsebærsaucé . . . . .	42 kr.
44. Chokolademousse . . . . .	38 kr.
45. ½ ananas med frisk frugt og is . . . . .	45 kr.
46. Rubinstenierkage . . . . .	48 kr.
47. Gammeldaws æblekage . . . . .	35 kr.
48. Rabarberkage . . . . .	35 kr.
49. Frugttærte med crème fraiche . . . . .	38 kr.
50. 3 slags ost med druer og kiks. . . . .	40 kr.



# Selskabsmad ud af huset

## Natmad

60. Klar suppe med kød og melboller samt flutes . . . . .	38 kr.
61. Aspargessuppe med kødboller og flutes . . . . .	38 kr.
62. Frikadeller med kartoffelsalat . . . . .	45 kr.
63. Mulligatawny karrysuppe med ris og hønsekød, hertil flutes . . . . .	35 kr.
64. Biksemad med bearnaisesauce . . . . .	45 kr.
65. Små smørrebrød pr. stk. . . . .	20 kr.
66. Sandwich pr. stk. . . . .	20 kr.
67. Hotdogs med tilbehør. . . . .	55 kr.
68. Grovboller med 3 slags pålæg. . . . .	65 kr.
69. Minestrone suppe med flutes . . . . .	35 kr.



# Frokost-/middagsretter

Dansk bøf med bløde løg, hvide kartofler, rødbeder og brun sovs.

Frikadeller med hvide kartofler, surt og brun sovs.

Karbonader med grønnærter og hvide kartofler.

Ribbenssteg med rødkål, hvide kartofler og sovs.

Lun kyllingebryst med mixet salat, dressing og flutes.

Frikadeller med kold kartoffelsalat og blandet salat.

Mørbradbøf a la creme med hvide kartofler og surt.

Biksemad med spejlæg og rødbeder.

**Pris pr. person pr. ret 78 kr.**

Stegt flæsk med hvide kartofler, persillesovs og rødbeder (1 slags).

**Pris pr. person 108 kr.**

Stegt flæsk med hvide kartofler, persillesovs og rødbeder (3 slags).

**Pris pr. person 118 kr.**

Bøf stroganoff med kartoffelmos og rødbeder

**Pris pr. person 105 kr.**



# Buffet

## Den lille frokostbuffet

Sild med karrysalat

Varm fiskefilet med rømulade og citron

Frikadeller med rødkål

Lun leverpostej med bacon og champignon

Tarteletter med høns i asparges

Roastbeef med tilbehør

Frugtsalat

**Pris pr. person 108 kr.**

## Den store frokostbuffet

Varm fiskefilet med remoulade og citron

Rejer med mayonnaise

Lun leverpostej med rødbeder

Ribbenssteg med rødkål

2 slags pålæg

Tarteletter med høns i asparges

2 slags ost med druer og kiks

**Pris pr. person 148 kr.**



# Buffet

## Buffet 2

Tunmousse

Tarteletter med høns i asparges

Blandet salat med dressing

Varm glaseret skinke

Varm kalkunbryst

Flødekartofler

Frugtsalat

**Pris pr. person 118 kr.**

## Buffet 4

Varm røget laks

Varm glaseret skinke

Varm tyndstæg

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat

Blandet salat med dressing

Flødekartofler

Frugtsalat

**Pris pr. person 138 kr.**



# Buffet

## Festbuffet

Vildlaks på salatbund

Oksetyndstøgfillet

Glaseret skinke

Marineret kalkunbryst

Blandet salat med dressing

Flødekartofler

Pommés rissolés

Frugttærte med creme fraiche

**Pris pr. person 178 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 stegebuffet koster 135 kr. pr. couvert

Du vælger selv **3 slags kød**

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

Du vælger selv **2 slags kartofler**

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

## Vælg selv 3 slags kød

Glaseret herregårdsskinke med sennep og farin

Marineret kyllingefilet med hvidløg, timian og olivenolie

Mørbradbøf a la creme

Oksetyndstegsfilet

Rødvinsmarineret svinefilet

Chilli-/vaniljemarineret skinke

Timianmarineret kalkunbryst med kommen

Varm ovnbagt vildlaks med pesto

Honning-/timianglaseret herregårdsskinke

Svinefilet fyldt med krydderfars og bacon

Stegt ribbensstæg med chilli og tomat

3 stk. ass. kyllingespyd marineret med soya og chilli

3 stk. hot wings

Ny stegte pande frikadeller 2 stk.

Vildt krydret langtidsstegt svinefilet

Lammekølle med hvidløg og persille (+10 kr.)

Indbagt svinemørbrad m/pesto (+10 kr.)

### **Vælg selv 3 slags salat eller det store salatbord**

Broccolisalat med solsikkekerner, rødløg, rosiner og bacon.

Coleslaw med gulerødder og kål.

Græsk salat med ostetern.

Grøn pastasalat med ærter, squash og forårsløg.

Gulerodssalat med rosiner og ananas.

Klassisk blandet salat med 2 slags dressing.

Klassisk pastasalat .

Sprød kålsalat med blåbær og mandariner.

Rødkålssalat med mandariner og valnødder.

Bulgursalat.

Melonsalat med cherrytomater på salat bund.

Spidskålssalat med gulerødder og æbler.

Tomatsalat med rødløg, feta og oliven.

Salatbord med 10 slags og 2 slags dressing. (+20 kr.)



## Vælg selv 2 slags kartofler

Flødekartofler

Bage kartofler med hvidløgssmør

Græske kartofler med hvidløg, rosmarin og timian

Flødekartofler med løg og bacon

Kold kartoffelsalat med purløg

Kold kartoffelsalat med peberfrugter

Marineret kartoffelsalat med radiser, løg og krydderurter

Ovnbagt kartoffelmos med baconern

Små ristede krydderkartofler

Små ristede krydderkartofler med baconern

Flødekartofler med bl. peberfrugter

Flødekartofler med hvidløg, peberfrugt og ost

Flødekartofler med porrer

Flødekartofler med urter

Små bagte kartofler med oregano og groft salt

Små ristede kartofler med bacon chorizo.

## Vælg selv sauce

Bearnaisesauce . . . . . 10 kr.

Rødvinsauce . . . . . 10 kr.

Skysauce . . . . . 10 kr.

Vildtsauce . . . . . 10 kr.

Whiskysauce . . . . . 10 kr.



## **Sejlfloed Hotel**

v/Anette Henriksen  
Søndre Bøgade 12  
9280 Storvorde  
Tlf. 9831 6326  
[www.sejlfloedhotel.dk](http://www.sejlfloedhotel.dk)