

Restaurant Frejas selskaber

Skal I holde fest? Så byder Restaurant Freja velkommen i rustikke og smukke lokaler. Vi tilbyder tre forskellige lokaler, så uanset om I holder fødselsdag, konfirmation, firmafest, eller bryllup, så har vi lokalet, der passer til lige jeres fest.

Freja

Selskabslokalet Freja er vores restaurant, som man også finder i vikingeborgen. Fra Freja er der adgang til borgpladsen, hvor man kan eksempelvis kan få serveret sin kaffe.

Der er plads til 80 spisende gæster i Freja.

Frigg

Selskabslokalet Frigg er placeret på 1. sal med udsigt over campingpladsen. Fra Frigg er der adgang til Odins Tårn, hvor man for eksempel kan få serveret sin velkomstdrink.

Der er plads til 90 spisende gæster i Frigg.

Valhalla

Selskabslokalet Valhalla er vores største. Valhalla ligger i en bygning for sig selv, men som en del af vikingborgen. Valhalla har egen bar, og der er opsat en projektor, som kan benyttes i forbindelse med jeres selskab eller foredrag.

Der er plads til 100 spisende gæster i Valhalla.

Vælg den pakke, der passer dine behov

Vi tilbyder 2 selskabspakker, hvor I selv er med til at sammensætte menuen ud fra vores mange velsmagende muligheder. Vi tilbyder desuden tilkøbsmuligheder, hvis der lige mangler den bestemte ting, der gør jeres fest perfekt.

Vi assisterer gerne med vores mange års erfaring, når der skal vælges menu, udsmykning eller planlægges indslag. Og på selve dagen står vi klar med smilende og professionelt serveringspersonale, så I ubekymret kan nyde jeres fest.

Vores selskabspakker inkluderer syv timers fest, men der er mulighed for at forlænge festen for 15,-/gæst/påbegyndt ½ time

Selskabspakke nr. 1:

- Velkomstdrink
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Buffet
- Husets vin, øl & vand ad libitum under middagen
- Kaffe & te
- Natbuffet
- Vælg frit jeres menu ud fra vores selskabsmenuer, hvad enten i ønsker en 3 -etters menu eller buffet
- Personalet præsenterer menu og vine

Maden kan serveres som buffet eller portionsanretninger efter jeres ønske

Jeres totale pris pr. gæst:

535,-

Selskabspakke nr. 2:

- Velkomstdrink
- Forretstallerken
- Ganerenser
- Hovedret
- Dessert
- Buffet
- Husets vine, øl & vand ad libitum gennem hele arrangementet
- Kaffe & te med fyldte chokolader
- Husets cognac & likør (skænkes pr. person)
- Natbuffet
- Duge, servietter & blomster
- Vælg frit jeres menu ud fra vores selskabsmenuer, hvad enten i ønsker en 3 -retters menu eller buffet
- Personalet præsenterer menu og vine
- Levende lys på bordene

Jeres totale pris pr. gæst:

745,-

Buffet 1

- Hvidvindampet laks med aspargessalat
- Torsketerrin med porrer og rejer
- Italiensk skinke med melonsalat
- Langtidsstegt oksefilet med rødvinssauce
- Flødebraiseret kyllingelår med persille & citron
- Pommefrø med friske krydderurter
- Blandet friske salater
- Frugtstænger med vaniljecreme
- Landbrie med syltede valnødder
- frisk frugt
- Brød & smør

Buffet 2

- Røget lakseroulade med rygeostcreme og rugbrødschips
- Svinemedaljoner med cremet svampesauce
- Farseret vagtler med sauce robert
- Langtidsstegt oksefilet på sauteret grøntsager
- Pastasalat af frisk pasta med pesto, parmesan og bacon
- Hvedekernesalat med friske urter
- Frisk grøn salat
- Sprød pommes rösti
- Osteanretning med tre slags ost, kiks, brød, druer og frugt
- Chokoladekage med bagte blommer
- Brød & smør

Buffet 3

- Røde og hvide sild med hjemmelavet karrysalat
- Rejer med citron & hjemmerørt mayonnaise
- Røget laks med friske asparges
- Sprødstegt fiskefilet med citron og hjemmerørt remoulade
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Lun ribbensteg med Hjemmelavet rødkål
- Kokkens hjemmelavede frikadeller med surt
- Langtidsstegt kalvetykstegsfilet med svampemix
- Kalvesky
- Honningglaseret unghanebryst
- Ovnbagte timiankartofler
- Broccolisalat med sprød bacon
- Grøn salat
- Gammeldags frugtsalat med chokolade.
- Nøddekage med frisk frugt
- Hjemmebagt rugbrød og grovbrød med smør

3-retters selskabsmenu

Forretter:

1. Skindstegt fisk (f.eks. knurhane, kulmule, laks eller multe) med urter, vilde ris, sauce beurre blanc.
2. Lakseroulade med rygeostcreme, sprød rugbrødschips og radiser.
3. Italiensk skinke med grillede artiskokker, pinjekerner, parmesan flager og ramsløgsmayo.
4. Bresaola (lufttørret italiensk oksekød), semidried cherrytomater med rucola og mozzarella.
5. Tapas tallerken: Kæmperejer med pestomayo, italiensk skinke med semidried cherrytomater og parmesanflager, citronmarineret laks med dild, taleggio med oliven og syltede valnødder.
6. Dagens suppe: F.eks. aspargessuppe, klar suppe, løgsuppe med oste croutons eller hummersuppe.

Der serveres hjemmebagt brød med smør til alle forretter.

Hovedretter:

1. Kalvesteg stegt som vildt med surt/sødt, waldorfsalat, ristede timiankartofler og skysauce.
2. Langtidsstegt kalveculotte med grøntsagssoufflé, ristet svampemix, pommes anna og kalvesky.
3. Helstegt oksefilet med dagens grønne salat, bagte rodfrugter, pommes duchesse med hasselnødder og rødvinssauce.
4. Helstegt svinefilet med rosmarin/dijon-sauce, ratatouille og krydderstegte bådkartofler.
5. Langtidsstegt lammekølle med citron, timian og rosmarin, serveres med flødekartofler, baconbønner, pestobagte tomater og lammesky.
6. Honningglaseret unghanebryst med spinatsoufflé, ristet fennikel, pommes røsti og sauce robert.

Desserter:

1. Isroulade med hjemmelavet vaniljeis, marcipan, nougat og chokolade, serveres med friske bær og frugtcoulis.
2. Nøddekage med frisk frugt, hindbærsorbet og passioncoulis.
3. Chokoladefondant med rørt is og friske bær.
4. Hjemmelavet islagkage på bagt marcipanbund.
5. Husets desserttallerken med hvid- og mørk chokoladekage, brændte mandler og is.
6. Ostetallerken med fire slags ost, oliven, syltede valnødder, rabarber med hjemmebagt brød og smør.

Natmad:

1. Croissanter med tre slags fyld (f.eks. skinke, tun, rejer eller hønsesalat.)
2. Hjemmebagte grovboller med to slags pålæg, lun leverpostej og brie.
3. Hotdogs med det hele.
4. Hjemmelavet biksemad med bearnaise, rødbeder, rugbrød og smør.
5. Pølsebord med fire slags pølser og en paté, serveres med diverse tilbehør, hjemmebagt rugbrød og smør.

Tilkøbsmuligheder:

- Fyldte chokolader 40,-
- Kransekager 30,-
- Småkager 20,-
- Husets cognac, 2 cl. 51,-
- Likør, 2cl. 47,-
- Duge, servietter & blomster 45,-
- Husets vine 179,-
- Fadøl (lille/alm./stor) 39,- / 49,- / 79,-
- Vand (Børne /alm.) 35,- / 39,-