

# Selskaber i huset

Café

konrad

Storegade 9. 8900 Randers C. Tlf.: 87100098. [www.cafekonrad.dk](http://www.cafekonrad.dk)

# Brunch Buffet

Selskaber fra 20 - 55 personer med mulighed for eget lokale.

Hør nærmere

Røget laks af grønlandsk laks med urtedressing  
Skagen skinke med feta og persillepesto  
Hønsesalat i kryddermayo med æble og blegselleri  
Italiensk spegepølse med syltede rødløg

Cherrytomat - agurkestave - peberfrugt

Ristede brunch pølser

Lun røræg

Sprød bacon

Lun leverpostej med bacon og champignon

Frikadeller med rødkål

Oste med hjemmelavet marmelade og syltede nødder

Græsk yoghurt med 5 slags toppings og akaciehonning

Lun Æbletærte med frisk cremefraiche

Amerikanske pandekager med Ahornsirup

Hjemmebagt wienerbrød

Frugtfad med skåret frugt

Forskellige hjemmebagte brød, rugbrød og smør

**Pr. Person 139,-**

Børn u/10 år  $\frac{1}{2}$  pris

Baby Brunch op til 3 år kr. 39,-

Brunchbuffet incl. stempelkande kaffe/te og juice

**Pr. Person kr. 229,-**

Brunchbuffet incl. stempelkande kaffe/te - juice - fadøl pilsner/Classic - vand - husets vine

**Pr. Person kr. 299,-**

Varighed 4 timer.

Vi dækker op med hvide duge, servietter, sølvlysestager og friske blomster...

# Selskabs Buffet

Selskaber fra 20 - 55 personer med mulighed for eget lokale.

**Sammensæt selv din buffet fra nedenstående valg:**

- 3 x Forretter
- 3 x Hovedretter
- 3 x Saucer
- 3 x Desserter
- 3 x Tilvalg

## **Forretter:**

Røget dyrekølle m/frisk salatbuket - høvlet parmesan - persillepesto.  
Hønsesalat med æble - blegselleri i krydder mayo - sprød bacon  
Chilimarinerede tigerrejer m/sauce verte på små salater med cherrytomat.  
Marineret Kyllingespyd m barbecue hertil /chilimayo.  
Skagen skinke m/frisk mozzarella - semi dry tomat og persillepesto  
Varmrøget laksemousse m/syltede havtorn og citrusperler. (Tillæg + 10,-)  
Tunmousse m/halve æg og langtidsbagt cherrytomat - små salater.  
Fersk røget laks med friske grønne asparges og urtecreme. (Tillæg + 10,-)  
Håndpillede rejer med friske grønne asparges - citrusperler "Rød" dressing.  
Chorizopølse på spyd - syltede rødløg - gode oliven

Alle forretter serveres med forskellige hjemmebagt brød og smør.

## **Hovedretter:**

Glaseret skinke m/flødekartofler m/ hvidløg og porre  
Rosa stegt kalveculotte m/ små ristede kartofler m/ paprika.  
Lammekølle fyldt med spinat og ost, gratinerede kartofler m/hvidløg.  
Brasiliansk oksefilet med krydrede steak fries  
Øl braiseret svinefilet m/ braiser sauce - bagt kartoffelmos m/ rodfrugter  
Kalkunbryst fyldt med soltørret tomat og ost - saltbagte små kartofler  
Svinemørbrad med kartoffeltærte.  
Krogmodnet Oksemørbrad med pom Anna.  
Buffetpris + kr. 60,- pr. person  
Kalvemørbrad med kartoffeltærte  
(Buffetpris + kr. 60,- pr. person)

## **Saucer:**

Bearnaisesauce.  
Rødvinsauce.  
Svampesauce med fløde.  
Madagaskarpebersauce.  
Paprikasauce.  
Whiskeysauce.

**Desserter:**

Lun æbletærte med frisk cremefraiche.  
Appelsinfromage m/ flødeskum og chokolade.  
Chokolade Brownies med vanilleis.  
Lun Rabarbertærte med frisk cremefraiche.  
Vanille Panna cotta med solbærsorbet.  
Pandekager med jordbærkompot og vanille is.  
Chokolademousse med flødeskum og karamelliserede valnødder.  
Marineret frugtsalat med råcreme og hakket chokolade.  
Arla Unika oste med gode oliven og syltede nødder  
Is - Is - Is. Udvalg af flødeis og sorbet.

**Tilvalg:**

4 slags tapenader: Persillepesto - tomatpesto - Humus - aioli.  
Pestomarineret pastasalat med feta og oliven.  
Tomatsalat med frisk mozzarella - rødløg og olivenolie.  
Broccolisalat med rosiner og peanuts.  
Friskt salatfad med torvets grønt og urtecreme.  
Coleslaw.

**Natmad:**

Hjemmelavede deller med kold kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat  
Hotdogs med hele svineriet  
Æggekage med bacon, hjemmebagt rugbrød, og rødbeder - sennep  
Karrysuppe med kylling - peberfrugt - ananas - hjemmebagt brød  
Charcuteri m/ pølse - ost - pate - sylteting - tapenader og hjemmebagt brød - rugbrød og smør

**Arrangement varighed 5 timer uden natmad:**

Valgfri buffet:  
Velkomstdrink, øl, vand, husets vine ad libitum, dessertvin, kaffe  
Pr. Person kr. 545,-

**Arrangement varighed 7 timer med natmad:**

Valgfri buffet:  
Velkomstdrink, øl, vand, husets vine ad libitum, dessertvin, kaffe, valgfri natmad  
Pr. Person kr. 645,-

Vi dækker op med hvide duge, servietter, sølvlysestager og friske blomster

**Betingelser:**

Ændring af deltagerantal senest dagen før

Kontakt os endelig hvis der er spørgsmål

# Selskabs Menu

Selskaber fra 20 til 55 personer med mulighed for eget lokale

Sammensæt din egen menu:

## Forretter:

Laksemousse af varmrøget laks - ørredrogn - krydderurter - små salater

Klassisk hønsesalat på ananasring med langtidsbagte cherrytomater og sprød bacon

Carpaccio af røget okseinderlår - parmesan - ristede solsikkekerner - frisk ruccola - græsk olivenolie

Duet af rejer - tigerrejer - håndpillede rejer - avokadocreame - citrus - tomat - dild

Tapas - rejer i tempuradej m/sød chili - lakserose m/urtecreme - spyd med Serano

chorizo oliven - persillepesto (tillæg kr 10,-)

## Hovedretter:

Brasiliansk Oksefilet - saltbagte små kartofler - svampesauce - bagte rodfrugter af gulerod - selleri - pastinak og rødbede - tomatsalat med græsk feta - oliven og rødløg

Kalveculotte rosa stegt - Madagaskar pebersauce - Pom. Anna - svampe og spidskål - mini gulerødder

Kalkunbryst - fyldt med spinat og ost - gratinerede kartofler med porre og hvidløg - rødvinssauce m/ bacon og perleløg - bagte rødbeder - broccolisalat

Krogmodnet oksemørbrad - når det skal være extra godt.... Bearnaisesauce og rødvinssauce  
kartoffeltærte - portobello m/hvidløg - gulerodspure - pastinak. (Tillæg kr. 60,-)

Ølbraiseret svinefilet - små ristede kartofler m/ urter og havsalt - braisersauce - nye gulerødder - ærtepuré - svampe.

## Desserter:

Baileychokoladecake - vanilleis - karamelliseret valnødder - bær

Blødende chokoladecake - romsyltede ananas - vanilleis

Frisk frugtsalat - råcreme - ristede mandler - hakket chokolade

Crème Brûlée - karamel - solbærsorbet

Vanille panna cotta - syltet fersken - hindbær coulis

**Natmad:**

Hjemmelavede deller med kold kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat

Hotdogs med hele svineriet

Æggekage med bacon, hjemmebagt rugbrød, og rødbeder - sennep

Karrysuppe med kylling - annas - peberfrugt - hjemmebagt brød

Charcuteri m/ pølse - ost - pate - sylteting - tapenader og hjemmebagt brød - rugbrød og smør

**Arrangement varighed 5 timer uden natmad:**

3 retter menu (enkelte m/ tillæg): Velkomstdrink, øl, vand, husets vine ad libitum, dessertvin, kaffe

Pr. Person kr. 545,-

**Arrangement varighed 7 timer med natmad:**

3 retter menu (enkelte m/ tillæg): Velkomstdrink, øl, vand, husets vine ad libitum, dessertvin, kaffe

Valgfri natmad

Pr. Person kr. 645,-

Vi dækker op med hvide duge, servietter, sølvlysestager og friske blomster...

**Betingelser:**

Ændring af deltagerantal senest dagen før

Aflysning af arrangement senest 8 dage før

Kontakt os endelig hvis der er spørgsmål