

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

*Mad serveret i vore lokaler.
Priserne er gældende indtil den 01-08-2018*

Menu 1.

Førret:

Tartelet med høns og aspargesstuning.

Hovedret:

Nakkesteg stegt som vildt, hertil serveres waldorfsalat, gulerødder, hvide kartofler, surt og sødt, franskekartofler samt vildtsauce.

Dessert:

Hjemmelavet is med blød nougat, pyntet med ristede mandler, frugt og fladeskum.

Kaffe/te:

Serveres med småkager samt chokolade.

Natmenu:

Klarsuppe med kød og melboller, gulerødder samt brød.

Pris: 499,-

Arrangementet er fra kl. 18 til 01.

Inkl. Husets hvid og rødvin samt øl og vand fra kl. 18 til 01.

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Menu 2.

Førret:

Tunmousse anrettet på salatbund, toppet med rejer. Dertil serveres dressing samt brød.

Hovedret:

Honningglaseret landskinke med hele ristede champignons. Dertil franske certer, grøn salat, dressing samt flødebagte kartofler.

Dessert:

Hjemmelavet is med chokolade serveret på nødder og pyntet med flødeskum samt frugt.

Kaffe/te:

Serveres med småkager samt chokolade.

Natmenu:

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller. Dertil serveres brød.

Drikkelse:

Husets gode rød og hvidvin, Hancock Øl og vand er inklusiv i denne menu.

Pris: 526,- (fra kl. 18.00 til 01.00)

Arrangementet er fra kl. 18 til 01.

Inkl. Husets hvid og rødvin samt øl og vand fra kl. 18 til 01.

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Forretter.

1.

*Spinatroulade m/pikant laksefyld. Anrettet på salatbund og toppet med rejer.
Dertil serveres hjemmelavet dilledressing samt brød. Pris 79,-*

2.

*Røget tun. Anrettet på salatbund, toppet med hakkede æg og tomatsalsa. Dertil serveres
hjemmelavede hvidløgsflutes. Pris 79,-*

3.

*Spicy krydret kyllingebryst. Anrettet på salatbund med champignon, toppet med ananas, rødpeber og
stegt bacon. Dertil serveres hjemmelavet karrydressing samt brød. Pris: 89,-*

4.

Rejecocktail m/dressing. Dertil serveres hjemmelavede flutes. Pris: 79,-

5.

*Laksemousse. Anrettet på salatbund toppet med rejer og brøndkarse. Dertil serveres hjemmelavet
dilledressing samt brød. Pris: 69,-*

6.

*Stjernesnud på ristet brød med kogt og pandestegt fiskefilet af høj kvalitet. Toppet med røget laks,
rejer, asparges og kaviar. Pris: 99,-*

7.

*Tunmousse anrettet på salatbund som toppes op med rejer. Dertil serveres
hjemmelavet dressing og brød. Pris: 55,-*

8.

2 tarteletter med hjemmelavet hønse og aspargesstuing. Pris: 59,-

9.

*Hønsealat, anrettet på bund af salat og ananasring, Der toppes med rødpeber, karse og stegt bacon.
Hertil serveres brød. Pris: 59,-*

10.

Fersk røget laks som anrettes på salatbund. Der toppes med rejer asparges, halve kogte æg, cæster hjemmelavet dressing og brød. Pris: 79,-

11.

*Fiskesymfoni med alt godt fra havet. Dertil serveres hjemmelavet dressing og brød.
Pris: 99,-*

12.

*Varmrøget peberlaks på salatbund med marinerede tomater, agurk samt rødæg. Der pyntes af med ristede mandler og hvidvins sirup. Dertil hjemmelavet dressing og brød.
Pris: 79,-*

Tillæg

Ønskes der runde borde tillægges der 12 kr. pr. person.

Vi sørger for blomster i høj vase på bordene. Ønskes der i stedet borddekorationer, kan de tilkøbes for 150kr pr stk. eller de kan medbringes selv.

Idrætshal

Glyngøre Hallen står til fri afbenyttelse, hvis du booker festen hos os. Den danner rammen for leg og aktiviteter for børn i alle aldre. Husk der skal benyttes inde sko eller ingen sko når man er på halgulvet. Der tages forbehold for andre idrætsaktiviteter på halgulvet.

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Tå selvbord v/min 10 personer.

Vælg 1. forret

*Hønsesalat anrettet på bund af salat og ananasring. Toppes med rød peber, karse og stegt bacon.
Serveres med brød.*

*Laksemousse på icebergsalat med rejer, brøndkarse. Serveres med hjemmelavet dilledressing samt
brød.*

Tunmousse på icebergsalat med rejer, tomat, agurk, citron, dressing samt flutes.

Vælg 3 slags kød til hovedret.

Hønning glaseret skinke.

Skinkesteg.

Kalve/oksefilet.

Indbagt svinemørbrad.

Lammekølle.

Kalkunbryst m. bacon.

Barbecue marineret kyllingebryst.

Ønstegt nakkesteget.

Pandekager med oksefyld.

*Hovedretter til tå selv bordet, serveres med flødekartofler, krydderkartofler, sauce, 2 slags salater
samt dressing og brød.*

Vælg 1 slags dessert.

Hjemmelavet islagkage pyntet med frugt og flødeskum.

Lun pæretærte med cremefraiche og flødeskum.

Husets frugttærte med fløde og cremefraiche. Pyntet med frugter.

Kaffe med 2 slags hjemmelagte småkager

Dit valg:

Vælg 1 forret.

Vælg 3 hovedretter.

Vælg 1 dessert.

Pris: 399,- pr. kuvert.

Evt. kan tilkøbes

natmad fra 45,- pr. kuvert.

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Hovedretter.

1.

Flæskesteg med rødkål, brune og hvide kartofler. Serveres med surt og sødt, franske kartofler samt skysauce. Pris: 119,-

2.

Kalvesteg stegt som vildt. Serveres med waldorfsalat, brune og hvide kartofler, gulerødder, surt og sødt samt vildtsauce. Pris: 159,-

3.

Gammeldags oksesteg. Serveres med glaserede perleløg, gulerødder, bønner, surt og sødt. Dertil både franske og hvide kartofler. Pris: 159,-

4.

Nakkesteg stegt som vildt. Serveres med waldorfsalat, gulerødder, surt og sødt. Dertil franske og hvide kartofler samt vildtsauce. Pris: 129,-

5.

Pikant kalkunbryst med bacon. Dertil broccoli buketter, gulerødder, kartoffeltårne, grøn salat samt paprikasauce. Pris: 139,-

6.

Sukkerglaseret hamburgerryg. Dertil serveres 3 slags grøntsager, brune og hvide kartofler samt rødviins champignon sauce. Pris: 129,-

7.

Kogt hamburgerryg. Serveres med 3 slags grøntsager, hvide kartofler samt Aspargessauce. Pris: 129,-

8.

Honningglaseret landskinke. Dertil serveres hele ristet champignon, franske ærter, grøn salat, dressing samt flødebagte kartofler. Pris: 119,-

9.

Helstegt Dansk kalvefilet fra Himmerland. Dertil serveres honningbagte gulerødder, ristet champignon, bønner, grøn salat, dressing krydderkartofler samt skysauce. Pris: 199,-

10.

*Dansk Oksemørbrad fra Himmerland. Dertil serveres friske asparges med bacon, ristede champignons, cherrytomater og hvidløg, grøn salat, dressing.
Krydderkartofler og skysauce. Pris: 259,-*

11.

Lille Buffet.

Glaseret skinke, rosa stegt kalvefilet fra Himmerland, flødekartofler, krydder kartofler, salatbar, skysauce samt "skær selv" brød. Pris: 185,-

12.

Stor Buffet.

*Indbagt svinemørbrad med Serano skinke, kyllingebryst med bacon, oksemørbrad, hjemmelavede krydder frikadeller, flødekartofler, krydderkartofler, 2 slags salat, skysauce og "skær selv" brød.
Pris: 289,-*

Kaffe.

1.

Kaffe/te. Pris 22,-

2.

Hjemmelavede kokosmakron med chokoladebund. Pris 15,-

3.

Hjemmelavede småkager (2 slags) samt chokolade. Pris: 22,-

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Desserter.

1.

Hjemmelavet is med blod nougat. Pyntet med ristede mandler samt flodeskum og frugt. Pris: 49,-

2.

Citron, appelsin eller romfromage pyntet med flodeskum. Pris 49,-

3.

Rom eller flodebudding. Dertil serveres kirsebær eller jordbærsaucé. Pris 49,-

4.

Hjemmelavet is med chokolade. Serveres på nøddebund pyntet med flodeskum og frugt. Pris: 59,-

5.

Blødende chokoladecake. Dertil serveres hindbærcoulis og softice. Pris: 79,-

6.

Kagetallerken bestående af nøddefragilite, brownies samt 2 kugler is og frugt. Pris: 99,-

7.

Kagebord: Husets frugttærte, færøsklagkage, hjemmelavet islagkage, jordbærmousse samt frugt.

Pris: 119,-

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Natmenu.

1.

Klar suppe med kød/melboller, gulerødder samt brød. Pris: 45,-

2.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller samt brød. Pris: 49,-

3.

Frikadeller med kold kartoffelsalat eller stuwet huidkål. Pris: 49,-

4.

Fag-selv bord med rugbrød og hjemmebagte boller. Dertil 3 slags pålæg, ost og marmelade samt kaffe/the. Pris: 89,-

5.

Fag-selv bord med groubrød (lys og mørk), varm leverpostej m/champignon, frikadeller med rødkål samt en slags ost. Dertil serveres kaffe/the. Pris: 69,-

6.

Ungarsk minestrone-suppe med oksefars samt brød. Pris: 59,-

7.

Biksemad med spejlæg, rødbeder samt rugbrød. Pris: 69,-

8.

Røde pølser med diverse tilbehør: Pris: 69,-

9.

Hjemmelavet pizza samt salat. Pris: 69,-

10.

Karrysuppe med hønsekød eller rejer. Dertil serveres brød. Pris: 59,-

11.

Æggekage med bacon, tomat, purøg og rugbrød. Pris: 49,-

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Brunch.

1.

Amerikanske pandekager

scramble æg

brunch pølser

lun leverpastej med bacon og champignon

3-slags pålæg på fad

Paté med cornichoner

Yoghurt/skyr med hjemmelavet musli

ostefad

marmelade, nutella, honning samt smør

Mini wienerbrød

Friske frugt

Dertil serveres rundstykker eller boller, franskbrød og rugbrød samt juice, kaffe og the. Pris: 199,-

Filcab:

Marinerede sild med karrysalat. 25,-

Fartelet med høns i asparges. 30,-

Hjemmelavede frikadeller med rødkål. 25,-

Tørte med salat. 25,-

Røget laks med asparges med æggestand. 30,-

Prisen er inkl. borddækning. Drikkevarer kan købes til husets priser.

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Mindesammenkomst.

1.

Der serveres 2 stk. snitter, hjemmebagt kringle eller flot pyntet lagkage.

Dertil serveres kaffe/the

2.

En hel hjemmebagt bolle med pålæg, hjemmebagt kringle eller flot pyntet lagkage.

Dertil serveres kaffe/the

3.

Hjemmebagt kringle, hjemmelavet lagkage samt hjemmelavede småkager.

Dertil serveres kaffe/the.

Priser for ovenstående er 89,- pr. kuvert.

Servering og borddækning er inkl. i prisen. Øl og vand kan købes til henholdsvis

25/18 kr.

Tillæg

Ønskes der runde borde tillægges der 12kr pr. person.

Vi sørger for blomst i høj vase på bordene. Ønskes der i stedet borddekorationer, kan de tilkøbes for 150kr pr stk. eller de kan medbringes selv.

Idrøetshal

Glyngøre Hallen står til fri afbenyttelse, hvis du booker festen hos os. Den danner rammen for leg og aktiviteter for børn i alle aldre. Husk der skal benyttes inde sko eller ingen sko når man er på halgulvet. Der tages forbehold for andre idrøetsaktiviteter på halgulvet.

Glyngøre Hallens Selskabslokaler

Drikkevarer priser.

Husets vin pr. flaske (rød eller hvid)	135,-
Portvin (kvalitet) pr. flaske.	200,-
Øl (0,33 liter)	25,-
Fadøl Hancock Black/Høker pr. liter	75,-
Sodavand (0,25/0,33 liter)	18,-
Hancock sportscola	25,-
Æblemost samt appelsinjuice	20,-
Mokai	35,-
Portvin pr. glas	25,-
Spiritus pr. flaske	300,-
Cognac og Bailey	350,-
Velkomstdrink pr. glas	25,-
Vin. Pr. glas	25,-

Der tages forbehold for priscændringer og evt. fejl i teksten i hele dokumentet.

Prop afgift

Ønskes drikkevarer medbragt skal der betales proppenge.

Vin og Portvin pr. stk.	80,-
Spiritus. Pr. flaske	150,-

Der dækkes pønt op med hvide stofduge, blomst i vase samt servietter.

Ønskes disse menuer som "ud af huset" giver der 10% rabat.

Denne menu oversigt er gældende indtil 01-08-2018.

Der tages forbehold for fejl og priscændringer.

Lokaleleje/Booking

Lillesal (max 50 personer) 875,-

Storsal (max 150 personer) 1500,-