

# Maden til din fest & meget mere



**BJERRINGBRO**  
IDRÆTS- & KULTURCENTER

# Velkommen til caféen i Bjerringbro Idræts- & Kulturcenter

Når du vælger at holde fest i Bjerringbro Idræts- & Kulturcenter skal du som vært ikke tænke på det praktiske – det klarer vi ved bestilling af festen gælder følgende:

Forudbestilling min. 6 dage før

Forplejning aftales med køkkenet, og priserne i folderen er vejledende.

Alle priser er inkluderet standartopdækning med dug, blomst, lys og servietter. Farve på dug og lys aftales individuelt. Ønskes der særlig pynt eller lign. vil der påregnes en merpris.

Det er muligt at medbringe blomster og pynt selv.

Antal gæster kan ændres indtil 6 dage før. Efter denne dag kan antallet kun øges.

Det er muligt at medbringe egne småkager/kransekage iflg. aftale med køkkenet.

Ift. drikkevare se regler under drikkevare i folderen.

Børn under 10 år ½ pris

Ved selskaber og møder opkræves lokaleleje på 500 kr.

Arrangementer er af 7,5 timers varighed. Herefter pålægges et gebyr 1000 kr. pr. påbegyndt time.

Ved brunch er det 4 timers varighed.

Priserne er gældende fra 1. September 2022. Priserne er vejledende, & der tages forbehold for trykfejl.

**Kontakt caféen på: 21 23 42 21**

**Eller mail: [cafe@bjerringbroip.dk](mailto:cafe@bjerringbroip.dk)**

*Vores serveringspersonale er ikke uddannede tjenere, og vi benytter ofte unge mennesker.*

*Vi er et idrætscenter, så der kan være støjende aktiviteter i centeret under din fest.*

*Der vil, i den udstrækning de øvrige aktiviteter i centeret tillader det, være adgang til vores haller for anden aktivitet*

# Forretter

I huset/Ud af huset

- **Tunmousse pyntet af med rejer, dertil dressing. 70/65**
- **Kyllingesalat med bacon , æble, dertil karrydressing 60/55**
- **Spinatroulade m/laksemousse og rejer, dertil dressing. 80/73**
- **2 tarteletter med høns i asparges, pyntet af med tomat og grønt. 60/53**
- **Reje cocktail. 70/63**
- **Varm røget laks, grønne asparges, dertil dressing. 83/69**
- 
- **Carpaccio af okse med basilikumpesto på salat og parmesan. 78/73**
- 
- **Hønsesalat på fad, pyntet med forårsløg og tomat. 60/53**
- 
- **Sesamstegte laks med grønne asparges og urtedressing. 70/63**
- **Røget kronndyr på salatbund med basilikumpesto, pinjekerner og parmesan. 75/69**
- **Fisketallerken anrettet med 5 slags fisk/skaldyr, dertil dressing. 95/88**

**Der medfølger hjemmebagt brød  
til alle retter undtagen til**

**tarteletter**

**Min. 15 kuverter.**



# Hovedretter

I huset/ Ud af huset

- Kalveculotte m/petit kartofler, ristede grøntsager, udhulede tomater og svampesauce 169/155
- Andebryst , kartoffeltårn, appelsinsauce og kålsalat 169/155
- Flæskesteg m. hvide og brunede kartofler, rødkål, surt og skysauce 155/139
- Kalvefilet stegt som vildt m. hvide og brunede kartofler, waldorfsalat, tyttebær og vildt flødesauce 182/168
- Helstegt oksefilet m. ovnstegte kartofler, langtidsstegte tomater, årstidens grøntsager og bearnaisesauce 180/169
- Kyllingeroulade m. feta, soltørrede tomater og krydderurtecreme. Serveres med ovnbagte kartofler, græsk salat og whiskysauce 169/155
- Gammeldags oksesteg m. kartofler, bønner, glaseret perleløg, waldorfsalat, tyttebær og sauce 168/153
- Rosastegt oksemørbrad, årstidens grønt, glaserede svampe, pommes Anna og sauce 259/230
- Kogt hamburgerryg m. hvide kartofler, kogte grøntsager og aspargessauce 169/155
- Dyrekølle m. saute svampe og rødløg, ristede kartofler, tyttebærsyltetøj, waldorfsalat og vildt sauce. 229/209



Min. 15 Kuverter.

# Desserter

I huset/ ud af huset

- **Is roulade bagt m. marcipan, hertil frugtkompot og pyntet af med frisk frugt** 68/59
- **Creme brulée, vanilje is og kage** 75/63
- **Nøddekurv m. 3 slags is kugler pyntet m. skum og frisk frugt** 78/68
- **Hjemmelavet saltkaramel is lagkage + salt karmelsauce** 70/65
- **Mandelrand m frisk frugt og softice** 74/69
- **Portionsanrettet is på nøddebund, pyntet med fløde og frisk frugt** 79/69
- **Citronfromage** 59/55
- **Romfromage med lun kirsebærsauce** 65/60
- **Islagkage med chokoladestykker og chokolade sauce** 70/65
- **Blødende hjerter m. is kugle og frisk frugt ( fås ikke ud af huset)** 74
- **Dessert tallerken hvor der indgår kage, is og frugtsalat** 69/65
- **Dessert tallerken bestående af, sorbet, ostekage og mangocreme** 74/69



Min. 15 kverter.

# Natmad

I huset/ Ud af huset

- Kold kartoffelsalat med lune frikadeller og rødbeder 70/60
- Tarteletter med høns i asparges 70/60
- Biksevad med bearnaisesauce og rødbeder 75/65
- Lav- selv- hotdogs med det hele 89/79
- Karrysuppe med ris og kylling. Dertil hjemmebagt brød 68/58
- Grøntsagstærte (Evt. med kylling) Dertil salat og dressing 80/70
- Oste/ pølse bord m. div. tilbehør,  
serveres med hjemmebagt brød og kiks 89/80
- Smurte boller m. pålæg og ost 52/47
- 3 kantet sandwich flere varianter ( 2-3 stk.) 50/44
- Aspargessuppe m. kødboller og hjemmelavet brød 65/60
- Kartoffel/porer suppe med bacon og brød 65/60
- Hjemmebagt pølsehorn/skinkeknægt 50/45
- Hjemmelavet pizza med salat og dressing. 65/60



Min 15 kuverter.

# Receptionsbuffet

- Lakserillette i portions glas med ristet rugbrød
- Kyllingspyd m. sød chili sauce og frisk ananas
- Nachos m. flødeost og granatæble
- Spinat vaffel m. røget laks og peberrodscreme
- Miniforårsruller m. sød chili sauce
- Salat med blomkål, rejer og mild wasabi dressing
- Brød med røget laks og dild
- Små vandbakkelser med forskellig fyld
- Brød med æg, rejer og kaviar
- Grøntsagstærte
- Wraps m/ skinke og peberfrugt
- Slider med pulled-pork og marineret rød løg
- Let kartoffelsalat med roastbeef
- Slider med roastbeef og peberrodscreme
- Tortilla roulade m røget laks
- Mini croissant m fyld af rejesalat
- Mazarin kube med vaniljecreme, chokolade og frisk frugt
- Cheesecake i portionsglas
- Parmaskinke med tilbehør
- Bruschetta med tunmousse
- Mini croissant m fyld af hønsesalat
- Bruschetta m tomat, løg og basilikum
- Blinis m rogn, rød løg og creme



Vælg 7 retter:

I huset: 159,-

Ud af huset: 145,-

Vælg 9 retter:

I huset: 185,-

Ud af huset: 169,-

Min. 15 kuverter.

# Frokost Buffet

- Sild med hjemmelavet karrysalat
- Røget laks m asparges og dilledressing
- Tarteletter med høns i asparges
- Fiskefilet m remoulade og citron
- ½ æg med rejer og mayonnaise
- Hønsesalat på salatbund
- Tunmousse m rejer og dressing
- Andebryst m kålsalat
- ½ mexicansk pandekage m. oksekødsfyld og salat
- Grøntsagstærte
- Kylling a la creme
- Mørbrad bøf med bløde løg og agurkesalat
- Svinekam med rødkål
- Lun leverpostej m bacon og rødbeder
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- 2 slags pålæg m tilbehør
- 3 slags ost m druer og kiks
- Frugtsalat m råcreme
- Æblekage i glas
- Frugtfad

**Vælg 8 retter:**

**I huset kr. 225,-**

**Ud af huset kr. 209,-**

**Brød & Smør er inkluderet**

**Min. 15 pers.**





# Vælg selv buffet

## Forret:

### Vælg 1 ret:

- Tarteletter m høns i asparges
- Hvidvinsdampet laks på salatbund, pyntet med rejer og asparges dertil dressing
- Tun mousse pyntet af med rejer og dressing

## Kød:

### Vælg 2 slags kød:

- Marineret BBQ spoleben
- Mørbrad stegt som vildt med vildt sauce
- Glaseret skinke
- Helstegt kalveculotte
- Lune frikadeller
- Let saltet skinke m. sprød svær min. 25 pers.
- Kyllingebryst m krydderi
- Mørbrad a la creme
- Butterdejs stænger m skinke og svampe
- Svinekam m rødkål
- Kyllingespyd
- Kold roastbeef på fad
- Mexicansk pandekage m oksekødsfyld



## Tilbehør: Vælg 6 slags tilbehør:

- Petit kartofler
- Flødekartofler
- Kartoffeltårn
- Kartoffelmos
- Pomfritter ( I huset)
- Bagt kartoffelmostoppe
- Fransk kartoffelgratin
- Kold kartoffelsalat
- Rodfrugt fritter
- Coleslaw
- Grønsagstærte
- Edamame – bønnesalat m feta, rødløg og solsikkekerner
- Græsk salat
- Spidskålssalat
- Tomatsalat m løg, feta og oliven
- Pastasalat
- Hvedekernesalat
- Årstidens salat

## Sauce:( en del af de 6 slags tilbehør )

- Bearnaisesauce
- Skysovs
- Dressing

I huset kr. 225,-

Ud af huset kr. 209,-

Brød er inkluderet

Min. 15 pers.

# Luksus Buffet

## Forretter:

- Røget hellefisk m. chili- hvidløgs-marineret tigerrejer, basilikumpesto og mango
- Varm røget laks aioli og grønne asparges
- Hvidvinsdampet laks på salatbund pyntet af med rejer asparges og dressing.
- Tunmousse pyntet af med rejer. Dertil dressing
- Marinerede tigerrejer i portions-skål m sprød salat, asparges og mild wasabicreme
- Lakseroulade m røget laksemousse, pyntet m rejer hertil sauce verte
- Spinatroulade m rejemousse på salatbund
- Tarteletter med høns i asparges
- Røget krondyrkølle på sprød salatbund m. basilikumpesto, pinjekerner og parmesan
- Spansk serrano skinke med tilbehør
- Spinatroulade m laksemousse på salatbund
- Hønsesalat på salatbund m. forårsløg og tomat
- Rejecocktail
- Carpaccio af okse på salat med basilikumpesto, og revet parmesan.

## Køddretter:

- Kyllingeroulade m. feta, soltørrede tomater og krydderurter
- Helstegt kalkunbryst med bacon
- Helstegt oksefilet
- Helstegt kalveculotte
- Glaseret skinke
- Dyrekølle
- Lam med krydderi og hvidløg
- Svinekam
- Appelsin marineret andebryst
- Kyllingespyd
- Marineret svinemørbrad

## SAUCE:

- Bearnaisesauce
- Svampesauce
- Whiskysauce
- Skysovs
- Dressing

# Luksus Buffet fortsat...

## Tilbehør:

- Flødekartofler
- Kartoffeltårn
- Kartoffelmos
- Pomfritter ( I huset)
- Petitkartofler
- Kartoffeltærte
- Bagt kartoffelmostoppe
- Fransk kartoffelgratin
- Kold kartoffelsalat
- Coleslaw
- Marineret pastasalat
- Tomatsalat m. oliven, rødløg og feta
- Edamame – bønnesalat m feta, rødløg og solsikkekerner
- Græsk salat
- Spidskålssalat
- Kålsalat
- Rosenkål salat ( 1/9 – 1/3 )
- Årstidens salat
- Grøntsagstærte
- Hvedekernesalat



## DESSERTER:

- Friskbagt chokoladecake m. vanilje is frugtkompot
- Lun pæretærte m/ crème fraiche
- Creme brulée
- Marcipankage pyntet af med crème og frisk frugt dertil flødeskum eller cremefraiche
- Ostelagkage med kirsebær
- Lun pandekage med flormelis og sukker
- Frisk frugtsalat m. råcreme
- Osteinretning med 3 slags oste og kiks
- Mandelrand m. frisk frugt og softice
- Blødende hjerter med softice ( Kun i huset )
- Belgiske vafler m softice og chokoladesauce
- Hjemmelavet islagkage
- Fromage
- Frugtfad

## Vælg:

- 2 forretter
- 2 stegeretter
- 2 sauce
- 6 tilbehør
- 2 dessert

I huset kr. 409,- Ud af huset 399,-

Min 15 pers.

# Mindesammenkomst

I huset/Ud af huset

- Kaffe & The ad libitum 35
- Hjemmebagt bolle 1/1 m/ smør 26/22
- Hjemmebagt bolle m/ pålæg eller ost 40/35
- Smørrebrød 1/2 rugbrød luksus 35/28
- Håndmad 1/2 rugbrød luksus 30/25
- Franskbrød m/ pålæg eller ost 35/28
- Hjemmebagt kringle 30/25
- Lagkage 35/30
- Hjemmebagt småkager (3 stk.) 20
- Kransekagestykker 12
- Frugtfad 20/20

Drikkevarer derudover afregnes efter forbrug



Ønskes i at afholde mindesammenkomst efter en begravelse eller bisættelse, hjælper vi gerne med det.

Vi dækker op med porcelæn, servietter, hvide duge, blomst i vaser samt levende lys.

Ønskes højtideligheden afholdt andet sted, eks. vis hjemme eller i kirkecentret hjælper vi også gerne med det.

# Brunch

- Frisk bagte boller
- Rugbrød
- Smør
- 2 slags pålæg med tilbehør og pynt
- 2 slags ost med druer og pynt
- Røræg m. bacon og pølser
- Lun leverpostej m. champignon og bacon
- Marmelade
- Små wienerbrød
- Rørt yoghurt m. ristede mandler, frugt og sirup
- Kaffe og the
- Juice

**Tilkøb vælg mellem:**

Røget Laks m/ asparges

Amerikanske pandekager m/ sirup & sukker 48,-

I huset kr. 190,-

Ud af huset kr. 175,-

Min 15 pers.



# Drikkevare



**Som udgangspunkt skal drikkevare købes i  
Bjerringbro Idræts-& Kulturcenter**

**Arrangøren kan vælge selv at medbringe vin og spiritus mod betaling af  
proppenge således:**

**Vin pr. flaske 110,-**

**Spiritus pr. flaske 100,-**

<b>Sodavand 25 cl</b>	<b>kr. 28,-</b>
<b>Øl 33 cl</b>	<b>kr. 35,-</b>
<b>Kildevand</b>	<b>kr. 15,-</b>
<b>Velkomstdrink</b>	<b>kr. 35,-</b>
<b>Fadøl 1 l. På fadølsanlæg</b>	<b>kr. 80,-</b>
<b>Husets vin 1 fl.</b>	<b>kr.200,-</b>
<b>Isvand pr. kande (medfølger ved køb af vin til selskaber)</b>	<b>kr. 25,-</b>
<b>Portvin, Cognac og Baileys pr. glas</b>	<b>kr. 35,-</b>

**Forespørg ved specielle ønsker**

# Tapas

Tapas tilbydes fra caféen hver Fredag.

Indholdet varierer fra gang til gang

Der er 7 små retter i en boks, hvor der er rigeligt til at mætte to voksne



Prisen er 219,- pr boks for to personer

Ønskes der tapas andre dage end fredag, aftales det nærmere med køkkenet.

Bestilling til min 10 pers.

## Lidt af hvert til møde i eller uden for huset, eller til andre lejligheder....

Disse retter skal forudbestilles min. 2 dage før afhentning.

Undtaget er onsdagsmenuen.

Onsdagsmenu kr. 70,-

Smørrebrød ud af huset kr. 28,-

Sandwich fra kr. 40,-

Let anretning fra kr. 105,-

Gryderetter fra kr. 100,-

Pariserbøf kr. 149,-

Stjernesnud fra kr. 70,-

Tarteletfyld 100 gr. 15,-



# Velbekomme



**Find os på**

**[www.bjerringbroip.dk](http://www.bjerringbroip.dk)**

**Eller på**



**Ring: 21 23 42 21**