

UD AF HUSET · MED & UDEN KOK

*Detaljer i menuen varierer med og uden kok
Sammensæt fra den store menu på midtersiden*

UDEN KOK

Menuerne uden kok kræver meget lidt rent praktisk. Forretter og desserter er med lidt finish klar til servering, mens enkelte elementer til hovedretten skal i ovnen og i øvrigt er anrettet på fade til buffet.

Menu som 4 eller 5 retter og ALL IN
*designet til afvikling uden kok
og med udførlig, overskuelig instruktion*

Menu 4 retter uden kok

2 forretter, hovedret og dessert

Ekskl. kok / min. 20* kuv. / pris kr. 350 pr. kuv.
Anretning aftales nærmere. Afhentet på STYRBÆKS

Menu 5 retter uden kok

2 forretter, hovedret og 2 desserter

Ekskl. kok / min. 28* kuv. / pris kr. 375 pr. kuv.
Anretning aftales nærmere. Afhentet på STYRBÆKS

ALL IN / tallerken & som buffet uden kok

4 forretter, hovedret og 3 desserter

**Ekskl. kok, inkl. levering
/ min. 32* kuv. / pris kr. 450 pr. kuv.**
Med 2 tallerken-anrettede forretter fra start

MED KOK

Tallerken og/eller buffet-servering aftales nærmere

Menu 4 retter med kok

1 forret, hovedret og 2 desserter

4 retter inkl. kok min. 28* kuv. / pris kr. 395
max 3½ time start & stop på STYRBÆKS

Menu 6 retter med kok

2 eller 3 forretter, hovedret og 2 eller 3 desserter

6 retter inkl. kok min. 28* kuv. / pris kr. 450
max 4 timer start & stop på STYRBÆKS

ALL IN - tallerken &/eller buffet med kok

4 forretter, hovedret og 3 desserter

ALL IN inkl. kok min. 32* kuv. / pris kr. 495
max 4 timer start & stop på STYRBÆKS

Kok ekstra kr. 375 inkl. moms pr. startet time.

** Alle menu-variationer kan være med lavere minimum og afhentning,
hvis vi har tilsvarende arrangementer på dagen, hør nærmere*

STYRBÆKS



MENU 2018

SELSKAB PÅ STYRBÆKS & UD AF HUSET



PIA & KLAUS STYRBÆK
SLETTENSVEJ 223
5270 ODENSE N

Tlf. 65 91 50 01 & 21 70 80 18

www.styrbæks.dk

SELSKAB PÅ STYRBÆKS

3, 5 og 6 retter og ALL IN som 3 serveringer

Menu 3 retter

Forret, hovedret og dessert

**Aperitif, 3-retters menu,
glas hvid- og rødvin med efterskænkning,
kaffe samt menukort**

Pris kr. 675

Med vin efter behov under middagen

Pris kr. 750 alt inkl.

Op til 5 timers arrangement, min. 24 voksne

Menu 5 retter

2 forretter, hovedret og 2 desserter

**Aperitif & appetizere, 5-retters menu,
glas hvid- og rødvin med efterskænkning,
dessertvin, kaffe & sødt samt menukort**

Pris kr. 795

Med vin efter behov under middagen

Pris kr. 875 alt inkl.

Op til 6 timers arrangement, min. 24 voksne

Menu 6 retter

3 små forretter, hovedret og 2 desserter

**Aperitif & appetizere, 6-retters menu,
glas hvid- og rødvin med efterskænkning,
dessertvin, kaffe & sødt samt menukort**

Pris kr. 825

Med vin efter behov under middagen

Pris kr. 895 alt inkl.

Op til 7 timers arrangement, min. 24 voksne

ALL IN

Menu 5 forretter, hovedret og 3 desserter

**Aperitif & appetizere, MENU ALL IN,
glas hvid- og rødvin med efterskænkning,
dessertvin, kaffe & sødt samt menukort**

Pris kr. 925 pr. kuv.

Op til 7 timers arrangement, min. 24 voksne

Med vin efter behov under middagen

Pris kr. 995 alt inkl.

Op til 7 timers arrangement, min. 20 voksne

I stedet for vin, serverer vi gerne vand, øl- eller saftmenu

Børn under 12 år / menu aftales - pris kr. 500 alt inkl.

Unge over 12 år kr. 675 alt inkl.

MENUEN 2018

PÅ STYRBÆKS ELLER UD AF HUSET

*Menu som ALL IN og 3, 4, 5 eller 6 retter
med frit valg af forretter og desserter*

Langtidshævet ValdemarBrød på Mel fra Kragegården

FORRETTER

FennikelLaks "Tayaki" med RosaPeberSauce,
SpringLøg og GræskarKerner

Koldrøget, skotsk Laks label Rouge
med grillet Avocado og Quinoa

Varmrøget Torsk med PersilleTomat,
Urter og PeberRodsMojo

Cremet Høne med sprød Tsukemono,
STYRBÆKS røget Bacon og syltede, fynske Asparges

Toscansk, lufttørret VildsvineBresaola, spanske Mandler,
brændt, rød Peber og sorte Linser med Balsamico

Saftig, fynsk Hane stegt i KrydderUrter med
sprøde Salater, ParmesanEmulsion,
SpringLøg og BrødCroutôns

HOVEDRET

Modnet, dansk Kalv stegt rosa og mørt med Sar,
stegte Kartoffler med PersilleGremolata og GASTRIQUE,
gratineret KejserHat med Timian, Parmesan og HvidLøg
og Ratatouille med grillet Squash og PinjeKerner

DESSERTER

MarcipanMandelKage med Rabarber,
hvid ChokoladeCreme og Kompot med Frugt og Bær

Bagt CitronCreme med BagHavens HindBær,
Pistacie, ChiliMarengs og PufSukker

HavreIs med karamelliseret Hasselnød

Detaljer kan skifte med årets gang og ved buffetservering

Med forbehold for ændringer