

## TOTAL ARRANGEMENT

### MENU 1

- FORRETTER: 1. Ananas m. hønsesalat  
2. Kyllingepaté m. flutes  
3. To tarteletter  
m. høns i asparges
- HOVEDRETTER: 4. Kalv stegt som vildt  
5. Sprængt svinekam  
6. Gammeldags oksesteg
- DESSERTER: 7. Islagkage m. 3 slags is  
8. Pandekager m. rørt is  
9. Romfromage  
m. kirsebærsaue

585,- pr. couvert

### MENU 2

- FORRETTER: 1. Landskinke Florentine  
2. Laksepaté m. sauce pikant  
3. Rejecocktail
- HOVEDRETTER: 4. Tyndstegsfilet  
5. Culottesteg  
6. Indbagt svinemørbrad
- DESSERTER: 7. Pandekager m. rørt is  
8. Marcipanfyldt pære m. rørt is  
9. Brownies m. rørt is

610,- pr. couvert

### MENU 3

- FORRETTER: 1. Ananas á la India  
2. Ovnristet laks  
3. Røget ørredfilét
- HOVEDRETTER: 4. Oksemørbrad  
5. Kalvefilét  
6. Dyreryg
- DESSERTER: 7. Bananasplit  
8. Halv ananas m. råcreme  
9. Iscocktail á la Stenløse

640,- pr. couvert

### Et total arrangement inkluderer:

1 velkomstdrink efter eget valg, 1 kaffe eller the med baileys og chokolade. Husets rød- og hvidvin, dessertvin, isvand samt øl og vand ad libitum under hele arrangementet.

Natmad efter ønske—serveres 1/2 time før arrangementets afslutning.

Priserne inkluderer betjening samt borddekoration og er gældende for 7 timer – mulighed for tilkøb af ekstra time.

Bindende antal couverter senest 2 hverdage før festen. Børn under 12 år, ½ pris.  
Til firmafester kan ovenstående kun benyttes mod en merpris af kr. 30,- pr. couvert.

### DRIKKEVARER

1. Husets vin fl.	180,-	6. Pilsner	25,-
2. Dessertvin gl.	25,-	7. Vand	25,-
3. Kaffe	25,-	8. Snaps gl.	25,-
4. Likør	30,-	9. Snaps ½ fl.	230,-
5. Cognac	30,-	10. Velkomstdrink	30,-

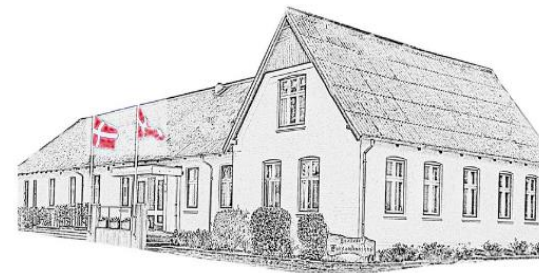
### LEJEPRISER

Stor sal	2.500,-
Lille sal	1.800,-
Hele huset	3.500,-

Alle priser er inkl. 25% moms.  
Der tages forbehold for fejl og prisændringer.

Har du andre ønsker end de her nævnte?  
Spørg os gerne hertil og vi vil forsøge at imødekomme dine ønsker.

## MENUKORT



Hjallesø Forsamlingshus

Hjallesø Forsamlingshus  
V/Camilla Højgaard  
Hjallesøgade 31, 5269 Odense S  
Tlf. 53 61 14 68

Besøg vores webside:  
[hjalleso-forsamlingshus.dk](http://hjalleso-forsamlingshus.dk)

Maj 2026

## SUPPER

1. Champignonsuppe 60,-
2. Flødelegeret aspargessuppe 60,-
3. Hummersuppe 75,-
4. Klar suppe m. boller 60,-
5. Løgsuppe m. bacontern 60,-

## FOR- & MELLEMRER

6. Ananas m. dampet rødspættefilét a la Indienne 75,-
7. Ferskrøget laks m. stuvet spinat og rørag 70,-
8. Kold fiskeanretning m. laks 70,-
9. Kold fiskeanretning m. hellefisk 70,-
10. Krabbecocktail m. flûtes 70,-
11. Laksepate m. sauce pikant 65,-
12. Landskinke m. stuvet spinat og rørag 60,-
13. Ovnristet laks m. smørsauteret spinat 75,-
14. Rejecocktail m. flûtes 70,-
15. Røget ørredfilét m. purløgscreme 70,-
16. Stjernesud 85,-
17. Surbrød m. gravad laks el. skinke 70,-
18. To tarteletter m. hønsekød og asparges 60,-
19. Tunmousse m. flûtes 65,-

## HOVEDRETTER

20. Dyreryg med Waldorfsalat 215,-
21. Gammeldags oksesteg m. gemüse 150,-
22. Helstegt skinkesteg m. persillefyld, franske ærter, champignons, croquettes og sauce rosemarin 140,-
23. Helstegt svinekam m. rødkål og svesker 150,-
24. Kalvefilét m. haricots verts, minimajs, bagt kartoffel, béarnaise og rødøgskompot 180,-
25. Kalveryg m. gemüse el. stegt som vildt 170,-
26. Kalvesteg m. gemüse el. stegt som vildt 160,-
27. Oksefilet m. årstidens grøntsager, sauce bearnaise, 2 slags kartofler 180,-
28. Kogt oksebryst med flødepeberrodssauce 150,-
29. Oksemørbrad tilbehør som nr. 27 230,-
30. Sprængt svinekam m. gemüse 140,-
31. Svinekam stegt som vildt m. Waldorfsalat og brune kartofler 150,-
32. Svinemørbrad indbagt i krydderfars 150,-

## DESSERTER

33. Ananasfromage 60,-
34. Bananasplit 60,-
35. Brownies m. rørt is og frugtsauce 60,-
36. Islagkage m. 3 slags is 60,-
37. Fragilitéroulade m. cognac 70,-
38. Frisk frugtsalat m. råcreme 60,-
39. Halv ananas med frugtfyld og råcreme 60,-
40. Kold chokolade/orange soufflé 60,-
41. Iscocktail á la Stenløse 60,-
42. Isrand m. frugter 60,-
43. Marcipanfyldt pære m. chokoladeovertræk serveret med rørt is 60,-
44. Mandelrand m. rørt is 60,-
45. Pandekager m. rørt is 60,-
46. Romfromage 60,-
47. Bagt ananas i rom med rørt is 70,-
48. Softicemaskine med pandekager eller franske vafler samt forskellige toppings 80,-

## NATMAD

49. Hotdogs 60,-
50. Aspargessuppe 60,-
51. Skinkestænger og salat 65,-
52. Ta' selv buffet m. 2 slags pålæg og lun leverpostej 60,-
53. Snitter med kaffe og the 60,-

## TA' SELV BORDE

Buffet med 3 slags kød, 2 slags kartofler, 2 slags sauce og 3 slags salater m. brød/smør. 195,- pr. couvert

Buffet med varmrøget laks m. purløgscreme, brød og smør, helstegt skinkesteg, tyndsteg, frikadeller, flødestuede kartofler, porre/bacontærte, salatbar, osteinretning m. frugtsalat eller ostelagkage. 230,- pr. couvert

## BRUNCH

Æg, pølser og bacon, en slags marmelade, yoghurt m. müsli, 3 slags pålæg, ostefad med frugt, laks, lun leverpostej, pandekager med sirup, kringle. Kaffe, the og 2 slags juice. 205,- pr. couvert

*Bemærk: Brunch skal påbegyndes før kl. 11:00*

## RECEPTIONSMENU

Minicroissanter med tun- og kyllingesalat. Kanapéer m. rejer og laks. Varmrøget laks m. purløgsdressing. Minifrikadeller, cocktailpølser m. bacon, helstegt svinemørbrad m. løg og champignons, broccolisalat og tomat m. mozarella.

Lun æblekage med crème fraiche 250,- pr. couvert

## KOLDT BORD

### Frokostbuffet 1

Æg/rejer, rullepølse, hamburgerryg, roastbeef. Lune retter: Fiskefilet, tarteletter og leverpostej. 160,- pr. couvert

### Frokostbuffet 2

Varmrøget laks, tærter, flæskesteg med rødkål, lun leverpostej, frikadeller, hønsesalat med ananas og 3 slags pålæg. 245,- pr. couvert

### Anretning

Med to slags sild, fiskefilet, rejer, tartelet m. høns i asparges, frikadeller m. rødkål, leverpostej m. bacon og champignons, hønsesalat, ost og frugtsalat. 180,- pr. couvert

### Luxusanretning

Med to slags sild m. karrysalat, fiskefilet, rejer, gravad laks, røget ørredfilét, roastbeef m. kold kartoffelsalat, mørbradbøf, flæskesteg m. rødkål og svesker, ost og frugtsalat.

240,- pr. couvert