



Tlf.: 6481 1108
mail: info@bogensehotel.dk
www.bogensehotel.dk

Byens ældste hotel med moderne komfort og selskabslokaler. Hyggelig restaurant med et alsidigt spisekort. Stor sal, der kan laves mindre ved brug af foldedøre.

Fest til fast pris

3 retters menu
Kaffe med hjemmelavede småkager
½ flaske vin
1 glas dessertvin

Fra kr. 349,00 pr. kuvert

5 timers arrangement
Tillæg pr. efterfølgende time kr. 45,00 pr. kuvert



Supper

- 301 **Klar suppe** med boller og urter
- 302 **Aspargessuppe** med kødboller
- 303 **Champignonsuppe** med kødboller
- 304 **Legeret hummersuppe** med hummerhaler +20
- 305 **Løgsuppe** med ostebrød.
- 306 **Karrysuppe** med hønsbryst
- 307 **Minestrone** med urter og bacon
- 308 **Kartoffelsuppe** med bacon og brødcroustons

For & mellemretter

- 309 **2 Tarteletter med høns eller rejer i asparges**, eventuelt krydret med karry
- 310 **2 Tarteletter med champignon a la crème**
- 311 **Pestogratineret ½ hummer** med marinerede grøntsager anrettet på sprød salat, Dertil flütes og smør. Dagspris
- 312 **Muslingskal med dampet og stegt fiskefilet**, rejer, muslinger, asparges, champignon a la creme og hummersauce. Sauce Hollandaise a part +30
- 313 **Rejecocktail** med smørristet hjertebrød eller flütes +20
- 314 **Krabbecocktail** med smørristet hjertebrød eller flütes +20
- 315 **Stjerneskud (kold)** Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød, pyntet med Citron,,kaviar, dressing, rejer, æg og laks +20
- 316 **Grapefrugt** med hummerhaler, muslinger, rejer, asparges og sauce Ravigote +20
- 317 **Canapee de luxe** (rejer laks gåseleverpostej) +20
- 318 **½ Avocado med rejer** og cocktaildressing
- 319 **Indbagt fiskefilet** med rejefyld og hvidløgsdressing +20
- 320 **Hvidvinsdampet rødtungefilet** i krydderurtesauce med butterdejssnitte +30
- 321 **Røget smørfisk** anrettet på salat, dertil coleslaw, flütes og smør. +25
- 322 **Indbagte kæmperejer** med sauce Aurora +25
- 323 **Kold hellefisk** med stuvet spinat, røræg og slikasparges +25
- 324 **Røget lakseroulade** med sennepsdressing og salat +25
- 325 **Røget ørredfilet** med marinerede grøntsager og flütes +20
- 326 **Gravad laks** på surbrød med dilledressing a part +25
- 327 **Ferskrøget laks** med flødestuvet spinat, røræg og slikasparges +25
- 328 **Indbagt laks** med sauce Aurora +25
- 329 **Tunmousse** pyntet med rejer, anrettet på salat, dertil krydderurte dressing, flütes og smør
- 330 **Kold laks Bellevue** +25
- 331 **Carpaccio** med rucola, parmesan ost, ristede pinjekærner og grøn pesto. Dertil flütes og smør. +30
- 332 **Kyllingesalat** anrettet på frisk annanas, dertil flütes og smør.
- 333 **Hjemmelavet skinkepate** med pistacienødder og marinerede grøntsager



Hovedretter

- 334 **Helstegt svinekam** med rødkål, ½ æble, svesker og brunede kartofler
335 **Helstegt svinekam** med grønsager og skysauce
336 **Sprængt svinekam** med grønsager, smørsauce eller bordelaisesauce
337 **Svinekam stegt som vildt**, med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat og surt
338 **Hamburgerryg** med grønsager, kartofler, smørsauce eller bordelaisesauce
339 **Husarsteg** (nakkefilet) med champignon og løgsoubise, bacon, franske ærter, kartoffelgratin og skysauce
340 **Indbagt svinemørbrad** med grønsager, bordelaisesauce og pommes hasselbach.

Kalv og Lam

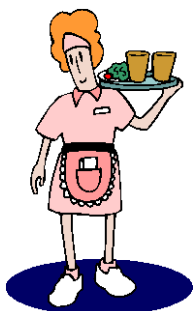
- 341 **Kalvesteg** med grønsager, flødesauce og pommes risolles +20
342 **Kalvesteg stegt som vildt**, med ½ æble hvide og brune kartofler, +20
fuglerede med waldorffsalat, og surt
343 **Kalveryg** med grønsager, flødesauce og pommes risolles +35
344 **Kalveryg** med tyttebær, fuglerede med waldorffsalat, surt, haricots verts, +35
pommes risolles og vildtsauce
345 **Kalveryg Orloff**, med champignon a la creme, ærter, bagt kartoffel, +35
mixed salat og sauce bearnaise
346 **Helstegt kalvefilet** med sauterede svampe, tomat gratineret med ost og pesto, minimajs rullet med bacon, +40
Pom-Anna og mild pebersauce.
347 **Helstegt kalvefilet** med sukkerærter, champignon grilltomat, +35
pommes hasselbach og sauce choron
348 **Kalvemørbrad** med timian-bagte gulerødder, smørdampet asparges, pyramide kartoffel og svampesauce. +45
349 **Kalvemedaljon** med ærte timbale, bagte rødløg, timian gulerødder, pom-Croquettes og sauce Diable. +50
350 **Lammekølle** med grønsager, sennepssauce og friterede kartoffelbåde
351 **Helstegt lammeryg** med grønsager og skysauce +20

Okse

- 352 **Kogt oksebryst** med flødepeberrodssauce
353 **Oksesteg** med glaseret løg, haricots verts, surt, sødt og hvide kartofler
354 **Grydestegt højrebssteg** med glaserede løg, champignon, bønner, hvide kartofler, +35
flødepeberrod i tomat, surt og sødt
355 **Helstegt oksefilet** med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise +35
356 **Helstegt oksefilet** med grøntsager, råstegte kartofler og pebersauce. +35
357 **Helstegt oksemørbrad** med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, +45
bordelaise eller bearnaise
358 **Indbagt oksemørbrad** Wellington med marksvampesauce, grilltomat, +45
grønsager og pommes Rösti

Vildt og fjerkræ

359	Farseret kalkunfilet med grønsager, pommes Risolles og sauce Robert	+20
360	Rosa stegt andebryst med bagte rodfrugter og æbler, rødkåls salat med appelsin, persille kartofler og sauce Demi-glace.	+30
361	Andesteg med rødkål, ½ æble, svesker, brunede kartofler og surt	+25
362	Moseand med hvide og brunede kartofler, tyttebær og fuglerede med waldorffsalat	+30
363	Fasan i flødesauce med ½ æble, agurkesalat, hvide og brunede kartofler, fuglerede med waldorffsalat	+25
364	Dyrekølle med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt	+45
365	Dyrekølle grand Veneur med ½ æble, ristede vindruer, mandariner, fuglerede med waldorffsalat, pommes risolles og surt	+45
366	Dyreryg med hvide og brune kartofler, tyttebær, fuglerede med waldorffsalat og surt	+55
367	Marineret vildsvineryg med grønsagstimbale, ristede svampe, rødvinsauce og pommes croquettes	+45



Desserter

368	Appelsinfromage med appelsinsauce	
369	Citronfromage	
370	Ananasfromage	
371	Romfromage med kirsebærsauce	
372	Sherryfromage med hakkede mandler og kirsebærsauce	
373	Gran Marnier fromage med appelsinsauce	+20
374	Panna cotta med skovbærkompot og nødde crunch. (portionsanrettet)	
375	Fløderand med frugt	
376	Mandelfløderand med frugtsalat	+15
377	Chokoladefondant med appelsin is og frisk frugt. (portionsanrettet)	+25
378	Hjemmelavet Rubinsteinkage	+20
379	Kejserinderis med abrikossauce	
380	Mango is på nøddebund dertil frisk frugt. (portionsanrettet)	+20
381	Isrand med frugt eller jordbærsauce	
382	Nøddekurv med vanilleis og frisk frugt (portionsanrettet)	
383	Cherry Heeringparfait med brændte mandler og chokolade	+20
384	Hjemmelavet isbombe med hjemmelavet jordbæris, vanilleis og chokoladeis	+10
385	Chokoladeislagkage på hasselnøddebund. (portionsanrettet)	+20
386	Omelet en surprice	+20
387	Chokoladeroulade med Grand Marnieris, og orangesauce. (portionsanrettet)	
388	Jordbær Romanoff (portionsanrettet)	Dagspris
389	Chokolademousse på nøddebund dertil stikkelsbærkompot. (portionsanrettet)	+25
390	½ Ananas med frisk frugtsalat og softice	+20
391	Frugttærte med cremefraiche eller flødeskum. (portionsanrettet)	
392	Bagt mandelrand med frisk frugtsalat og softice	+15

