

FEST PÅ RESTAURANT BEGHUSET

Igennem de sidste 31 år har Restaurant Beghuset været kendt for den meget personlige betjening og det ekstra pift, som uden omkostninger gør en hver fest, til noget særligt.

I brochuren her er der en række forslag, der spænder fra 3 – 5 retters menuer, receptioner eller buffeter, til store festarrangementer med vine ad libitum.

Brochuren er tænkt som inspirationskilde og når den er kigget igennem, finder vi sammen den endelige menu, så den passer til sæsonen, vinene og gæsterne.

Ved alle arrangementer er der pyntet smukt op med levende lys, servietter og hvide duge, ligesom der naturligvis bliver serveret isvand og vores hjemmebagte brød, under hele middagen. Alt dette er indeholdt i priserne.

Eksempel på aftensarrangement inkl.:
Velkomstdrink, 3-retters menu med Beghusets hjemmebagt brød, vine og isvand, kaffe og te.
Priser fra ca. Kr. 700,- pr person

Vi håber at brochuren giver inspiration til den helt specielle begivenhed eller fest, der ikke kan gøres om.

I forbindelse med reservationer betales et ikke refunderbart reservationsgebyr på kr. 5000,-

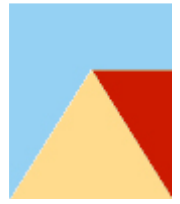
Vi glæder os til at byde velkommen på Restaurant Beghuset

På gensyn

Charlotte og Kim Gravenhorst

Gyldige betalingsmidler: Kontanter, Dankort eller overførsel til bank.
Ved betaling, af selskaber, med kreditkort (Diners, Mastercard o. lign.)
tillægges forrettningens indløsningsgebyr. Strandgade 14

2791 Dragør
Tlf. 32 53 01 36
Fax. 32 53 35 31
restaurant@beghuset.dk
www.beghuset.dk



MENU OG VINE

Vælg en menu og et vinarrangement. Læg priserne sammen og få et hurtigt overblik over den samlede cirka pris for festen

Prisen på vinarrangementerne er ved valg af en 3 retters menu

VINARRANGEMENT A:

Pr pers.

Beghusets velkomstdrink

Husets hvidvin ¼ fl.

Husets rødvin ½ fl.

Dessert: Muscat 1 gl.

Kaffe og te ad libitum

Under hele middagen serveres der isvand

Kr. 345,-

Vinarrangement A, ad libitum

Kr. 445,-

Her serveres hvidvin og rødvin ad libitum under middagen, og en cognac eller likør til kaffen

VINARRANGEMENT B:

Pr pers.

Beghusets velkomstdrink

Hvidvin: Stony Creek, Sauvignon Blanc, 2013 New Zealand ¼ fl.

Rødvin: Stony Creek, Siraz, 2012 South Australien. ½ fl.

Dessert: Muscat 1 gl.

Kaffe eller te ad libitum

Under hele middagen serveres der isvand

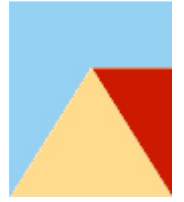
Kr. 425,-

Vinarrangement B, ad libitum

Kr. 525,-

Her serveres hvidvin og rødvin ad libitum under middagen, og en cognac eller likør til kaffen

I forbindelse med vinarrangement bliver der serveret isvand uden beregning under hele middagen.



MENUER

De følgende menuer, buffeter og priser er baseret på selskaber på minimum 18 personer og i separat lokale. Hvis ikke andet er nævnt vil der altid blive serveret en kanape, isvand, Beghuset's hjemmebagte brød, kartoffel og grøntsager til menuerne

KANAPEER

til velkomstdrinken, pr stk kr. 21,- 3 slags pr person Kr. 55,-

PETIT FOUR

til kaffen, pr stk. pr stk kr. 21,- 3 slags pr person Kr. 55,-

MENU 1

Cannelloni af røget laks og rygeostecreme, serveret med malt twill, sprøde urter og pesto

Medaljon af kalvemørbrad, gratineret med frisk mozzarella.
Røgede østershatte, porre og estragonsky
(med stegte brisler som tillæg +75,-)

Pære Belle Helene

Hjemmesyltet pære med anis, vaniljeis,
Mandler og chokoladesauce cognac

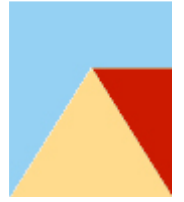
Kr. 495,-

MENU 2

Ceviche af havbars med rødløg og salsa af grøn peberfrugt med mynte. Serveret med parmesancreme

Ballotine af unghane med serranoskinke serveret med stegt kartoffel spinatsaute, grøntsager og svampesauce

Udvalg af sorbeter serveret med sprød plesken og bær eller frugt Kr. 365,-



MENUER FORTSAT

MENU 3

Beghusets hjemmerøgede laks og marineret rødbedesalat serveret med pesto og krydderurtesalat

Helstegt perlehønebryst med fyld af trøffelsouffle serveret med årstidens grønt, stegt kartoffel og krydderurtesauce

Æbletærte med calvados serveret med mandler og vaniljeiscreme Kr. 445,-

MENU 4

Cremet jordskokkesuppe serveret med kammuslinger, porre, og sesamskum

Provencalsk tilberedt kaninlår, med pimentragout, persillerod og forårsløg i citrus confit

Chokoladekage "Marcel", serveret med frugtculis og syltede bær Kr. 415,-

MENU 5

Paupiette af lyssej og jomfruhummer serveret på sprød salat med ristede pinjekerner og pesto

Helstegt oksefilet serveret med rødvins løg og ratatouille, hertil en kraftig rødvinsauce og stegt kartoffel

Jordbærfromage på mascarpone, med friske bær sorbet, sprøde nudler og myntepesto Kr. 445,-

MENU 6

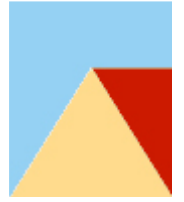
Hummerbisque serveret med kammuslinger og krydderurter

Beghusets tournedos
Serveret men trøffelsauce og sæsonens grønt
(med stegt foie gras som tillæg +75,-)

"Symfoni af havtorn"

Havtorn sorbet og panna cotta.
Mandelkage og kompot af ananas

Kr. 475,-



MENUER FORTSAT

MENU 7

Ristede kammuslinger serveret med sellericreme
hummersauce og sprød lotusrod

Braiseret svinekæber i trøffelsauce serveret med spinatcreme,
stegt kartoffel, syltede urter og skalotteløg

Gratineret gedeost serveret på æble og spinatsalat

Kr. 455,-

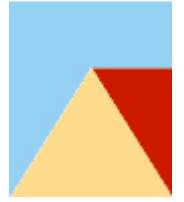
MENU 8

Stegte brisler med sellericreme, syltede svampe
og frit af skorzonerrød

Ovnbagt rødtungefilet med fyld af laks og spinat serveret
med risotto af perlebyg, glaserede grøntsager og purløgssauce

Letfrossen fragilite med chokolademousse og vaniljecreme

Kr. 465,-

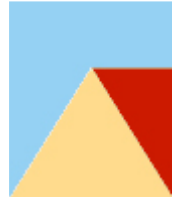


TILVALG TIL FORRETTER

Foie gras terrin serveret med æblevinaigrette, marinerede salater og brioche	Kr. 125,-
Stegte brisler med sellericreme, syltede svampe og frit af skorzonerrød	Kr. 95,-
Østers naturel eller gratinerede serveret med toast og citron Pr stk	Dagspris
1/2 hummer serveret med salater, dressing og hjemmebagt brød	Dagspris
Dampede hvide asparges og fjordrejer serveret med sauce mousseline (kun i sæsonen)	Dagspris

OSTE SOM TILVALG FØR DESSERT

Gratineret chevre på æble og spinatsalat	Kr. 85,-
Ostetallerken med 5 slags ost og oliventapenade	Kr. 115,-
Ostetallerken med 3 slags ost og oliventapenade	Kr. 95,-
St. Clemens Danablu, fra Bornholm, med timianstegt æble og akaciehonning	Kr. 85,-



BUFFET

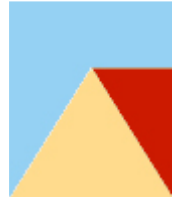
Hjemmerøget norsk laks serveret med rødbedesalat og pesto
Skaldyrssoufflé med melonsalat, hertil sauce af akaciehonning og Dijonsennep
Rosa stegt oksetyndsteg med salat af kogte kartofler og krydderurter
Pastasalat med urter og kylling
Grønsagssalat marineret i olivenolie og peberrod
Panna cotta med havtornsirup, kompot og mandelkage

Min. 24 pers.

Pr. pers. Kr. 425,-

EKSTRA RETTER TIL BUFFETEN

Plukkede salater med vinaigrette	Kr. 45,-
Dampede blåmuslinger med aioli og urter	Kr. 45,-
Dansk unghane med trøffel fyld og spinatsoufflé på grønsagsfrikassé	Kr. 98,-
Tomatsalat med Mozzarella og rødløg	Kr. 45,-
Chokoladekage "Marcel"	Kr. 55,-
3 slags oste	Kr. 95,-
Frisk frugt	Kr. 45,-



NATMAD

Chili con carne med cremefraiche, persille og lun hjemmebagt flüte	Kr. 135,-
Pølsebord. Fem slags pølser med fedt løg og sky	Kr. 145,-
Coq au vin med og lun hjemmebagt flüte	Kr. 145,-
Tomatsuppe med timian og brødcroustons	Kr. 98,-
Løgssuppe med gratineret ostebrød og lun hjemmebagt flüte	Kr. 98,-
Porre-kartoffelsuppe med bacon, purløg og lun hjemmebagt flüte	Kr. 98,-
Ostebord med tre slags ost, oliven, pesto, ristet rugbrød og lun hjemmebagt flüte	Kr. 135,-

RECEPTIONS FORSLAG

Stående reception til et tre timers arrangement, oftest i tidsrummet 14:00 – 17:00

Pr person 10 enheder + frugt

F.eks:

Crûton med orientalsk ørredrilette

Marineret tun i sesam

Jomfruhummer på hvidløgs crûton med dild

Norsk laks indbagt i butterdej med Dijon og karse

Kalverillette i filodej med urter og trøffelolie

Parmaskinke rullet om andelevermousse og cornichons

Thai spyd med kylling

Små frikadeller med hvidløg og persille

Mini-croissanter med rejer og champignon

Oste hapser med oliven

Frugt

Min. 50 pers.

Pr. pers. kr. 275,-

Is skulpturer kan tilkøbes - spørg på priser og muligheder

Buffeten er sat smukt og fantasifuldt op