

TAPAS – 25 kr. pr. stk

Vælg minimum 5 ting

- Bruchetta med tigerreje og salsa
- Bruchetta med tomat og mozzarella
- Minicroissant med hønsesalat
- Minicroissant med rejesalat
- Minicroissant med skinkesalat
- Ristet rugbrød med forskesalat
- Ristet rugbrød med laksesalat
- Profiterolls med ostecreme
- Pommes Rösti med roastbeef og hybensalsa
- Wraps med Videbæk-skinke og pesto
- Wraps med røget laks og røgeost-creme
- Laksekræmmerhus med pikantost
- Blinis med røget laks og dild
- Dadler i baconsvøb
- Videbæk-skinke med melon
- Asparges med butterdejssvøb
- Miniløgtærter
- Minitrekantssandwich med forskelligt pålagt
- Gammel Knas med kompot
- Havrekiks med Blå kornblomst
- 2 stk. hjemmelavede fyldte chokolader
- 2 stk. hjemmelavet kransekagekonfekt

Levering:

Videbæk by	50,-
Gl. Videbæk Kommune	100,-
Uden for gl. Videbæk Kommune (dog maks. 50 km fra Videbæk by)	200,-

Ved mad ud af huset betales ved afhentning/
levering.

Emballage afleveres rengjort på hotellet senest
3 dage efter udlevering

Ved arrangementer ud af huset er vi
behjælpelige med udleje af betjening,
duge/servietter og service.

Minimum 20 kuverter
- ved mindre end 20 kuverter tillægges
der 10%.
Ændring af kuvertantallet skal senest ske
3 dage før arrangementet finder sted.

Følg os på facebook!



WESTERGAARDS HOTEL

v/ Hildigunn og Bent Graakjær

Bredgade 12 . DK-6920 Videbæk

Tlf. 97 17 26 26 . E-mail: info@wgh.dk

www.wgh.dk

v/ Hildigunn og
Bent Graakjær
Bredgade 12
DK-6920 Videbæk
E-mail: info@wgh.dk
www.wgh.dk

Menu kort

- brunch, buffet og tapas

WESTERGAARDS
HOTEL

Tlf. 97 17 26 26

BRUNCH - start kl. 9.30-10.30

Alt serveres samlet på buffet - varighed ca. 4 timer

- Velkomst
– champagne med appelsinjuice på buffet
- Udvalg af brød: Nybagte boller, rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Røget laks med asparges, citron og dildressing
- Scrambled æg og bacon
- Pommes Rösti med spejlæg
- Brunchpølser
- Rullepølse og spegepølse med løg og sky
- Osteplanke med 3 slags ost og hjemmelavet marmelade
- Miniløgtærter
- Græsk yoghurt med kompot – marineret frugt, mysli og ahornsirup
- Opskåret frisk frugt
- Pandekager med ahornsirup
- Chokoladecroissant
- Æble- og appelsinjuice
- Kaffe/te

Pr. kuvert 225,-

BRUNCH/LUNCH - start kl. 10.30-11.30

Alt serveres samlet på buffet - varighed ca. 4 timer

- Udvalg af brød: Nybagte boller, franskbrød og rugbrød
- Røget laks med asparges, citron og dildressing
- Scrambled æg og bacon
- Pommes Rösti med spejlæg
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Brunchpølser
- Leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
- Rullepølse og spegepølse med løg og sky
- Osteplanke med 3 slags ost og hjemmelavet marmelade
- Miniløgtærter
- Opskåret frisk frugt
- Pandekager med ahornsirup
- Frugttærte med creme fraiche
- Æble- og appelsinjuice
- Kaffe/te

Pr. kuvert 245,-

LUNCH - start kl. 11.30-13.00

Alt serveres samlet på buffet

- Udvalg af brød: franskbrød og rugbrød
- Sild med små kartofler og smør
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Tartelet med høns i asparges
- Leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Mørbradbøf a la creme og agurkesalat
- Brie med druer og kompot
- Frugttærte med creme fraiche

Pr. kuvert 285,-

Buffet 1:

- Kalveculotte
- Kalkuncuvette
- Flødebagte kartofler med porrer
- Krydderstegte kartofler

- Mixed salat
- Broccolisalat

Pr. kuvert 175,-

Buffet 2

- Stegt kyllingebryst på salat med bacon, karrydressing og flutes

- Kalveculotte
- Marineret skinkesteg

- Flødebagte kartofler med porrer
- Krydderstegte kartofler

- Mild pebersauce

- Middelhavssalat
- Melonsalat

Pr. kuvert 225,-

MED sæsonens frugttærte med creme fraiche +25,-

Vestjysk buffet:

- Hvide Sande-røget laks med røgeostcreme
- Ølstrup-kylling med kompot
- Møltrup-røget svinemørbrad med persille-pesto og fint grønt

- Slagter Sørensens sprængte skinkemignon med smørstegt kål
- Slagter Sørensens øl-braisrede oksespidsbryst med rodfugter
- Knuste Kloster-kartofler med skyr
- Salat med blåskimmelost, pærer og Astrup-honning

- Nr. Vium Arlas – Gammel Knas ost med stikkels-bærkompot
- Hvide Sande Bageris Stauning Whisky-brød

Pr. kuvert 298,-

Vi tager forbehold for ændringer af tilberedning og tilbehør.

Italiensk buffet:

- Antipasti-fad med 3 slags;
- Bruchetta med oliventapenade og pølse
- Melon med spegeskinke
- Salat creprese

- Porchetta (Italiensk flæskesteg)
- Saltimbocca (Kalvekødspakker med salvie og parmaskinke)

- Kold marineret kartoffelsalat
- Flødebagte kartofler med svampe

- Middelhavssalat

- Tiramisu
- Panna cotta

2 retter: 258,-

3 retter: 298,-



WESTERGAARDS
HOTEL