

Mellemretter

Forslag til mellemretter hvis en 4 retters menu ønskes

- Blinis med rogn, cremefraiche og rødløg
- Sorbet efter eget valg
- Indbagt brie med solbær på sprød salat
- Ostegratineret svampebrød

Pris pr. kuvert kr. **30.-**

Dessertbuffet

- Kokken laver et udvalg af hjemmelavet is, fromage, mousse, kage, frugt og ost 8-10 forskellige slags og anretter det flot på buffetbord, så Deres gæster selv kan vælge.

Pris pr. kuvert kr. **98.-**

Natmad

- Suppe efter eget valg
- Pålægsbord med lun leverpostej og hjemmebagte boller
- Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbeder
- Sandwich med 2 slags fyld
- Æggekage med bacon, rugbrød og rødbeder
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- Røde pølser med brød

Kuvertpris kr. **40.-**

Drikkevarer

Velkomstdrink kr.	25.-
Husets selskabsvin, pr. flaske kr.	139.-
Portvin/sherry/sødlig dessertvin kr.	25.-
Øl kr.	23.-
Vand kr.	20.-
Cognac/likør kr.	25.-
Kaffe kr.	22.-
Kransekage	12.-

Vinarrangement 1

Velkomstdrink

Hvidvin: Husets selskabsvin

Rødvin: Husets selskabsvin

Dessertvin: Portvin eller sødlig hvidvin, serveres én gang

Pris pr. kuvert kr. **149.-**

Vinarrangement 2

Velkomstdrink

Hvidvin: Badgers Creek, chardonnay, Australien

Rødvin: Badgers Creek, shiraz/carbernet, Australien

Dessertvin: Portvin eller sødlig hvidvin, serveres én gang

Pris pr. kuvert kr. **169.-**

Vinarrangement 3

Velkomstdrink

Hvidvin: Riesling Alsace, tør og let vin med finesse

Rødvin: St. Emilion Grand Cru, behagelig og frugtagtig bouquet med kraftig men harmonisk smag

Dessertvin: Pineau Des Charentes Portvin

Pris pr. kuvert kr. **225.-**

Forslag til velkomstdrink

- Mousserende fersken vin
- Kir Royal - Mousserende vin - Creme de Cassis
- Kir - Tør hvidvin med creme de cassis
- Hav blik - Tør hvidvin med blå bols
- Hylleblomst - Hvidvin med hylleblomst

Vælg frit Deres velkomstdrink til et af vore vinarrangementer

Vi serverer naturligvis isvand til vinarrangementerne.
Alle vinarrangementer serveres under middagen.

FESTMENU

**En fest kan
ikke
gøres om**

**- lad derfor fagfolk råde
og vejlede Dem,
så det bli'r en SUCCES..!**

Restaurant
Nordstjernen

Høkervej 1 · 9492 Blokhus · Tlf. 98 24 93 91

På Nordstjernen er Deres selskab i de bedste hænder...

Menu 1

- Butterdejsskal med høns i asparges
- Klar suppe med kød – og melboller samt urter. Serveres med hjemmebagt flutes
- Cremet tunmousse garneret med rejer. Serveres med dressing og hjemmebagt flutes
- Rejecocktail med dressing. Serveres med hjemmebagt flutes
- Flødelegeret aspargessuppe. Serveres med hjemmebagt flutes

- Svinekam stegt som vildt. Serveres med waldorfsalat, bønnesaute, brunede og hvide kartofler, surt og sødt samt vildt flødesauce
- Gl. daws flæskesteg med brunede og hvide kartofler, 1/2 æble med gele, rødkål, svesker, skysauce samt surt
- Gl. daws oksesteg med glaserede løg, friske grøntsager, hvide kartofler, skysauce samt surt
- Sprængt svinekam med friske grøntsager, hvide kartofler samt fløde peberrodssauce

- Hjemmelavet islagkage med lun chokoladesauce
- Hjemmelavet isrand med frugter
- Fromage efter eget valg

**Sammensæt selv Deres festmenu
Incl. kaffe og kransekage**

Kuvertpris kr. **219.-**

Menu 2

- Lille Stjernesked med dampet og stegt fisk på ristet toast, garneret med rejer og asparges
- Hønsesalat anrettet på ringe af ananas, garneret med sprødstegt bacon. Serveres med hjemmebagt flutes
- Lufttørret landskinke med en melon og soltørret tomat salat. Serveres med hjemmebagt flutes og balsamico dressing
- Varmrøget laks serveres med stuvet spinat samt hjemmebagt flutes
- Laks indbagt i butterdej anrettes med jullienne af urter, dertil serveres urtecreme

- Basilikumfarseret kyllingebryst med sprød skind. Serveres med græsk salat, ristede kartofler med soltørret tomat samt let flødesauce
- Helstegt oksefilet med grøntsagssaute, 1/2 bagte kartofler med kartoffeltop, salat og dressing, samt rødvinssauce
- Helstegt kalvefilet med friske grøntsager, græske kartofler samt kryddersauce
- Ovnbagt laks med sauterede grøntsager, citron kartofler, smørdampet spinat samt hollandaise sauce

- Chokolade mousse med cointreau marinerede skovbær
- Hjemmebagt nøddekurv med frisk frugt og is
- Tiramisu
- Hvid chokolade panna cotta med eksotisk frugt samt mangosorbet

**Sammensæt selv Deres festmenu
Incl. kaffe og kransekage**

Kuvertpris kr. **229.-**

Menu 3

- Fisketerrine på sprød salat serveres med hjemmebagt flutes samt urtedressing
- Laks i butterdejspakke med cremet spinat
- Laksefarseret rødtungeroulade med marinerede krebschaler. Serveres på sprøde urter
- Røget andebryst m. appelsin salat og valnøddedressing
- Fiskesympfoni – efter kokkens fantasi

- Helstegt oksemørbrad med ristede svampe og cherrytomater, løgtimbale, smørristede kartofler samt choronsauce
- Helstegt kronfyrfilet med saute af æbler, druer og bløgselleri med valnødder, råsyltede tyttebær samt timian kartofler og vildt flødesauce
- Sprødstegt andesteg med rødkål, 1/2 æble med gele, surt, svesker, brunede og hvide kartofler samt andesauce
- Tournedos af kalvemørbrad med grøntsager, rösti, kartoffel/selleri timbale samt svampesauce
- Kronstyr stegt som vildt med waldorfsalat, brunede og hvide kartofler, surt og sødt samt vildt flødesauce

- Kold mangosuppe med bær og rørt is
- Fragilite med hvid chokolade/orange creme serveres med råsyltede bær
- Chokolademarquis med vanillecreme og frisk frugt
- Desserttallerken – efter kokkens fantasi

**Sammensæt selv Deres festmenu
Incl. kaffe og kransekage**

Kuvertpris kr. **249.-**