
Kære gæster!

Vi ser frem til at tage imod Deres selskab.

Vi håber De vil finde vores tilbud interessant og appetitvækkende, og hvis De selv har forslag vil vi med glæde høre dem, da det kun er kundernes kreativitet som sætter grænserne for menuen.

Bemærk venligst menuforslag fra restauranten i bunden af menu-kortet.

Lokaleleje, borddækning og blomsterdekoration indgår i de nævnte priser. Et arrangement er beregnet til maksimalt 7 timer. Der er mulighed for at tillægge ekstra timer såfremt det aftales en time før selve arrangementet. Pris for hver tillagt time afregnes efter aftale.

Vi kan også levere musik under maden og til dans. Der kan arrangeres levende musik, jukeboks eller anlæg med Bluetooth og CD. Ring og hør nærmere.

Ved bestilling af Deres arrangement betales et depositum på 1000 kr.

Har De spørgsmål eller særlige ønsker, er De naturligvis altid velkommen til at kontakte undertegnede på

Restaurant: 47 38 01 60

Mobil: 28 19 38 88

Email: info@bangkokrestaurant.dk

Med venlig hilsen

Dan og Restaurant Bangkok

Forretter

- | | | | |
|----|--|-----|-------|
| 1. | Melon a'la Kingo | kr. | 99,- |
| | ½ melon fyldt med hummer haler, rejer og krabbekødssalat.
Karrydressing og friskbagt flutes. | | |
| 2. | Fisk a'la Gjestgivergaarden | kr. | 119,- |
| | Asparges med røget laks, Garnitureret østers
hvidvins dampede rødtunge samt laksmousse og cremefraiche | | |
| 3. | Kold laksefarseret rødtunge | kr. | 79,- |
| | Med stenbiderrogn i cremefraiche og rødløg, kæmperejer,
grønne asparges og friskbagt flutes | | |
| 4. | Vol au vent med hummerbisque | kr. | 89,- |
| | Fyld af krabbekød, rejer, blæksprutte og hummerhaler, glaseret
med hummerbisque. Hertil flutes. | | |
| 5. | Indbagt laks | kr. | 89,- |
| | Fyld af krydderurter og urter i julienne, røget lakserose med
stenbiderrogn, rejer, sauce hollandaise og fleurons. | | |
| 6. | Carpaccio | kr. | 89,- |
| | Tynde skiver af marineret oksekød med friskrevet parmesan,
pesto, olivenolie og flutes. | | |
| 7. | Fisketallerken | kr. | 109,- |
| | Laksepaté med morkler og stenbiderrogn, indbagte tigerrejer,
varmrøget laks med asparges, noillyprat dampede muslinger,
dressing og flutes | | |
| 8. | 1/2 hummer surprise | kr. | 139,- |
| | Med hummersalat og friskbagt flütes. | | |

Hovedretter

- | | | | |
|----|---|-----|-------|
| 1. | Helstegt dansk kalvefilet eller dansk oksefilet | kr. | 199,- |
| | Sauté af marksvampe, porrer og bacon, glaserede løg, 3 salgs årstidens garniture, pommes røsti og sauce choron | | |
| 2. | Urtefyldt dyrekølle | kr. | 219,- |
| | Sauté af aubergine, bacon og cherrytomater, kiwisalat, 3 slags årstidens garniture, pommes persille og portvinsflødesauce. | | |
| 3. | Helstegt dyreryg | kr. | 249,- |
| | Waldorfsalat i fuglereder, appelsingelé, 3 slags årstidens garniture, pommes risole og vildtflødesauce. | | |
| 4. | Honningstegt dansk kalvemørbrad | kr. | 219,- |
| | Sauté af østershatte, porrer og mandariner, 3 slags årstidens garniture, pommes macker og bearnaisesauce. | | |
| 5. | Lammefilet på ben | kr. | 229,- |
| | Grillet lammefilet på ben, ristede champignons, 3 slags årstidens garniture, smørstegte danske nye kartofler og vildtsauce. | | |
| 6. | Valnøddefarseret kalkunbryst | kr. | 169,- |
| | Sauté af mangetout ærter og druer, 3 slags årstidens garniture, pommes a'la creme og kalkun skysauce. | | |
| 7. | Helstegt dansk oksemørbrad | kr. | 229,- |
| | Sauté af piment og champignons, 3 slags årstidens garniture, smørstegte aspargeskartofler og sauce bordelaise. | | |
| 8. | Rib-eye a'la Slangerup | kr. | 299,- |
| | Helstegt rib-eye, 3 slags af årstidens garniturer
Smør stegt ny danske kartofler og bearnaises sauce | | |

Alle hovedretter serveres 2 gange, dagens kartofler eller sauce kan være efter ønske.

Desserter

- | | | | |
|----|--|-----|------|
| 1. | Hjemmelavet cheesecake tallerken
Mandarin cheesecake eller skovbær cheesecake, frugter og is. | kr. | 69,- |
| 2. | Pandekager
Med is pyntet med jordbær, kiwi og kinesisk frugt. | kr. | 55,- |
| 3. | Vanille isbombe
Med jordbærsorbét, pyntet med kiwi og jordbær. | kr. | 69,- |
| 4. | Frisk frugtsalat i likør-marinade
Med softice eller råcreme. | kr. | 69,- |
| 5. | Dessert kagetallerken
Bestående af kage, hindbærpuré, årstidens friske frugter og vanilleis. | kr. | 89,- |
| 6. | Ananasfromage
Med flødeskum og frisk ananas. | kr. | 59,- |
| 7. | Mandelkurv
Med skovbærpuré, 3 slags flødeis (amaretto, vanille og jordbær), flødeskum og frisk frugt. | kr. | 89,- |
| 8. | Osteanretning
Med 4 slags ost, druer, frugtsalat og kiks eller varm flüte. | kr. | 89,- |

Supper

- | | | | |
|----|--|-----|------|
| 1. | Flødelegeret aspargessuppe | kr. | 59,- |
| 2. | Flødelegeret champignonsuppe | kr. | 59,- |
| 3. | Klar oksekødssuppe
Kød, melboller, urter og flütes. | kr. | 69,- |
| 4. | Hummersuppe
Monteret med creme fraiche og cognac. | kr. | 89,- |

Mellemretter

- | | | | |
|----|------------------------------------|-----|------|
| 1. | Champagnesorbét med champagne | kr. | 39,- |
| 2. | Strimler af røget skinke med melon | kr. | 49,- |

Natmad

- | | | | |
|----|---|-----|------|
| 1. | Glaseret skinke
Med kold kartoffelsalat, grøn salat og flütes. | kr. | 75,- |
| 2. | Saltbuffet
4 slags pølser med sky og løg, leverpostej med champignon og bacon, brød, smør og fedt. | kr. | 89,- |
| 3. | Sandwich
4 slags med forskelligt fyld. | kr. | 69,- |
| 4. | Italiensk pølse og ostebord
4 slags italiensk pølse og 3 slags ost med oliven og grønt. | kr. | 99,- |

Drikkevarer

Pakke 1 – 4 timer

Velkomstdrink
Husets hvid-, rødvin, øl og vand ad libitum
Dessertvin
Kaffe
Cognac eller likør, 2 cl. pr. person
Efter de 4 timer afregnes pr. genstand

pr. person

kr. 199,-

Pakke 2 – 7 timer

Som pakke 1 inklusiv følgende:
Fri bar med fadøl, vand vin efter middagen frem til og med natmaden.
Efter de 7 timer afregnes pr. genstand

pr. person

kr. 299,-

Pakke 3 – 7 timer

Som pakke 2 inklusiv følgende:
Total fri bar med whisky, gin, vodka, rom mm. frem til og med natmaden.
Efter de 7 timer afregnes pr. genstand
(÷ luksus bar, genstande mærkeret med stjerne)

pr. person

kr. 349,-

Pakke 4 – 7 timer

Som pakke 3 inklusiv følgende:
Total fri bar med whisky, gin, vodka, rom mm. frem til og med natmaden.
Efter de 7 timer afregnes pr. genstand
(+ luksus bar, genstande mærkeret med stjerne)

pr. person

kr. 399,-

Forslag til almindelig Dansk buffet

Fisk (på tallerken)

Fisketerrin med piment, gravad laks med djævledressing, røget hellefisk med kaviar, indbagt blæksprutte, flutes og smør.

Kød

Helstegt dansk oksefilet, krydderurtefrikadeller, farseret kalkun, orangestegt svinekam, blandet salat med 2 slags dressing, fransk olie/eddike kartoffelsalat og partybrød.

Dessert

Osteanretning med frugtsalat eller softice med friske frugter fra sæsonen samt lækker chokoladesauce, karamel sauce og drys

Pris pr. person

kr. 299,-

Forslag til Dansk luksus buffet

Fisk (på tallerken)

Laksepaté med morkler og stenbiderrogn, indbagte tigerrejer, varm røget laks med asparges, noillyprat dampede muslinger, dressing, flutes og smør.

Kød

Urtestegt kalvefilet, haichi oksekødsboller i tomatsauce, danablue kalkunbryst, stegt andebryst, stor salatbar, 3 slags dressing, flødekartofler og partybrød.

Dessert

Mandarin cheesecake med nødder, skovbær cheesecake med mandler, nougat lagkage med hindbærpuré, friske frugter fra sæsonen med softice og lækker chokoladesauce, karamel sauce og drys (eller osteanretning med frugtsalat)

Pris pr. person

kr. 359,-

Forslag til almindelig thai/dansk buffet

Forret:

Fisketallerken
Indbagte kæmperejer og kold hvidvinsdampet rødtungefilet med lakserogn.
Hertil flutes.

Dansk:

Helstegt oksefilet
Stegt andebryst
Frikadeller

Thai:

Mini thai forårsruller
Kyllingespyd
Massaman karry med oksekød
Stegt kylling i sursødsauce

Tilbehør:

Stor thailandsk/dansk salatbar
almindelig ris,
stegte nudler,
3 slags thaisauce.
flødekartofler
3 slags dressing (dansk),
og brød.

Dessert:

Friske frugter fra sæsonen med softice og lækker chokoladesauce, karamel sauce og drys

Pris pr. person kr. 349,-

Tilvalg

Såfremt der ønskes sushi til buffeten

Pris pr. person kr. 39,-

Forslag til luksus thai/dansk buffet

Førret:

Indbagt laks

Fyld af krydderurter og urter i julienne, røget lakserose med stenbiderrogn, rejer, sauce hollandaise og fleurons.

Dansk:

Helstegt oksemørbrad

Danablu kalkunbryst

Stegt andebryst

Frikadeller

Thai:

Mini thai forårsruller

Kyllingespyd

Indbagte kongerejer

Berberiand i sursød sauce og ananas

Massaman karry med oksekød

Tilbehør:

Stor thailandsk/dansk salatbar med tre slags dressing (dansk),

3 slags thaisauce,

almindelig ris,

stegte nudler,

flødekartofler

og brød.

Dessert:

Mandarin cheesecake med nødder

Skovbær cheesecake med mandler

Nougat lagkage med hindbærpuré

Friske frugter fra sæsonen med softice og lækker chokoladesauce, karamel sauce og drys

Pris pr. person

kr. 399,-

Tilvalg

Såfremt der ønskes sushi til buffeten

Pris pr. person

kr. 39,-

Tilbuds forslag på brunch

Brunch Menu 1

Det vi kan tilbyde er følgende:

4 slags pålæg (rullepølse, spegepølse, hamburgerryg og kalkunpølse), Lun leverpostej med bacon,

Cocktailpølser i svøb, Røræg

Pandekager med forskellige slags syltetøj, sirup, sukker og flormelis

Kringler, Frisk frugt, 2 slags ost

3 slags juice, Kaffe & te

Hertil serveres der selvfølgelig smør, samt Forskellige morgenbrød: rugbrød og franskbrød.

Priser:

159,- pr. voksen

80,- pr. børn under 10 år

Brunch Menu 2

4 slags pålæg (rullepølse, spegepølse, hamburgerryg og kalkunpølse)

Lun leverpostej med bacon, røget laks, Cocktailpølser i svøb, Røræg,

Pandekager med forskellige slags syltetøj, sirup, sukker og flormelis

Kringler, Frisk frugt, drømme kage, 3 slags ost

3 slags juice, Kaffe & te

Hertil serveres der selvfølgelig smør, samt forskellige morgenbrød:

rugbrød, croissant og franskbrød.

Priser:

189,- pr. voksen

95,- pr. børn under 10 år

Med venlig hilsen Restaurant Bangkok