

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



PRISLISTE 1/ 8 2012

Supper:

<i>Klar suppe med boller</i>	38,-
<i>Aspargessuppe</i>	40,-
<i>Champignonsuppe</i>	42,-
<i>Creme Saint Germain (ærtipurésuppe med purløg)</i>	42,-
<i>Legeret fiskesuppe</i>	64,-

Forretter:

<i>2 Tarteletter med høns i asparges</i>	42,-
<i>2 Tarteletter med rejer i asparges</i>	44,-
<i>Stjernesnud</i>	60,-
<i>Dampet og stegt fiskefilet med varm rejesauce</i>	64,-
<i>Laks Belle Vue (hel lakseside med rejer og kaviar)</i>	68,-
<i>Fersk røget laks med flødestuved spinat</i>	72,-
<i>Hønsesalat med bacon og flutes</i>	49,-
<i>Rejecocktail</i>	54,-
<i>Pandekage Michelle</i>	56,-
<i>Gravad Laks på surbrød</i>	52,-
<i>Skaldyrscocktail</i>	66,-
<i>Parmakinke med flødestuved spinat</i>	62,-
<i>Røget kalkunbryst med flødestuved spinat</i>	62,-
<i>Urtefarseret laks i butterdej</i>	60,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Stegeretter:

<i>Høns og oksekød i peberrod</i>	<i>96,-</i>
<i>Oksekød i peberrod</i>	<i>98,-</i>
<i>Svinekam med rødkål</i>	<i>98,-</i>
<i>Svinekam med gemyser</i>	<i>102,-</i>
<i>Svinekam Orientale</i>	<i>106,-</i>
<i>Svinekam stegt som vildt.....</i>	<i>106,-</i>
<i>Sprængt svinekam med gemyser</i>	<i>108,-</i>
<i>Wienerschnitzel.....</i>	<i>108,-</i>
<i>Sognegryde.....</i>	<i>108,-</i>
<i>Hamburgerryg med gemyse.....</i>	<i>98,-</i>
<i>Andesteg med rødkål</i>	<i>114,-</i>
<i>Sprængt and med gemyse</i>	<i>114,-</i>
<i>Farseret kalkunbryst.....</i>	<i>116,-</i>
<i>Sprængt kalkun med gemyse.....</i>	<i>116,-</i>
<i>Kalveryg stegt som vildt.....</i>	<i>124,-</i>
<i>Kalveryg med gemyse.....</i>	<i>124,-</i>
<i>Kalvestege</i>	<i>116,-</i>
<i>Helstegt oksehøjreb.....</i>	<i>148,-</i>
<i>Oksefilet Bearnaise</i>	<i>154,-</i>
<i>Indbagt oksemørbrad Wellington.....</i>	<i>164,-</i>
<i>Dyreryg</i>	<i>180,-</i>
<i>Helstegt lammekølle Provencale</i>	<i>118,-</i>
<i>Oksesteg med gemyse.....</i>	<i>116,-</i>

Vi laver selvfølgelig lige det tilbehør til stegene som du ønsker.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Desserter:

<i>Div. Fromager</i>	52,-
<i>Fløderand med frugter</i>	52,-
<i>Fløderand med is og frugter</i>	56,-
<i>Fløderand med karamelsauce</i>	56,-
<i>Isrand med frugter</i>	58,-
<i>½ Ananas med frisk frugtsalat og blød is</i>	68,-
<i>Pære Belle Helene (Isrand m/ pærer og chokoladesauce)</i> .	58,-
<i>Rubinsteinerfromage</i>	58,-
<i>Chokoladekurv med is og frugter</i>	52,-
<i>Fersken Melba (Isrand m/ fersken og hindbærpure)</i>	58,-
<i>Nøddekurv med frugtpure og is</i>	60,-
<i>Festis(bryllupis-vugger)</i>	66,-
<i>Isrand Isabella på nøddebund og jorbær</i>	68,-
<i>Kejserinderis</i>	68,-

Natmad:

<i>Frikadeller med kartoffelsalat</i>	44,-
<i>Varme kryddere med pålæg, ost og kaffe/the</i>	48,-
<i>Pølsebord med kaffe og the</i>	60,-
<i>Suppe med boller</i>	38,-
<i>Aspargessuppe</i>	42,-
<i>Grovboller med pålægsplanker</i>	54,-
<i>Forloren skildpadde med æg</i>	80,-
<i>Æggekage med bacon og grovbrød</i>	48,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Kaffe:

Kaffe med småkager	32,-
Kaffe eller the	22,-
Kaffe med hjemmebagt kransekagekonfekt	42,-
Kaffe, the og 3 snitter	66,-
Kaffe, the og 2/2 boller med pålæg.....	52,-
Kaffebord	88,-
(1/2 bolle - kringle - lagkage - småkage - kaffe / the)	

Drikkevarer:

Velkomstdrink.....	28,-
Husets hvid- og rødvin 75 cl.....	148,-
Dessertvin.....	26,-
Cognac og likør.....	32,-
Øl.....	22,-
Vand.....	20,-
Div Spiritus	26,-
Bitter og snaps	24,-

Proppenge:

Proppenge ved eget vin. pr couvert.....	68,-
---	------

Smørrebrød:

Uspecificeret smørrebrød.....	22,-/27,-
Luxus smørrebrød	32,-
Snitter eller håndmad	16,-
Sandwich.....	15,-

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



SPECIALITETER.

Forretter:

<i>Lakseroulade med marineret rejesalat</i>	<i>64,-</i>
<i>Sæsonnens fisketallerken.....</i>	<i>74,-</i>
<i>Urtefarseret laks i butterdej.</i>	<i>60,-</i>
<i>Røget laks med spinattærte</i>	<i>76,-</i>
<i>Rødvinsdampet fisk på urtebund og purløgscreme.</i>	<i>74,-</i>
<i>Fiskesuppe legeret.....</i>	<i>64,-</i>

Stegeretter:

<i>Spansk svinekam.</i>	<i>112,-</i>
<i>Indbagt svinemørbrad</i>	<i>108,-</i>
<i>Flødestegt kalvefilet.</i>	<i>128,-</i>
<i>Flødestegt kalvesteg</i>	<i>118,-</i>
<i>Kalvemørbrad i dijonsauce.</i>	<i>168,-</i>
<i>Kalveculotte i rosmarinsauce.....</i>	<i>132,-</i>
<i>Oksefilet Provencale</i>	<i>148,-</i>
<i>Dyreryg Impala</i>	<i>180,-</i>
<i>Dyrekølle.</i>	<i>116,-</i>
<i>Glaseret skinke med salat, tærte og flødekartofler</i>	<i>92,-</i>
<i>Stegt marineret hanebryst i porercremesauce</i>	<i>92,-</i>
<i>(Tilbehør efter sæson og eget ønske samt frit kartoffelvalg)</i>	

Desserter:

<i>Desserttallerken</i>	<i>76,-</i>
<i>Nøddekurv med frugtcompot og vanilleparfait</i>	<i>60,-</i>
<i>Crepes Cuzettes.</i>	<i>66,-</i>
<i>Chokoladekage med anismarinerede brombær og is</i>	<i>66,-</i>
<i>Dessertbord med 6 slags desserter.</i>	<i>80,-</i>
<i>Fransk ostebord med frugttærter.</i>	<i>60,-</i>

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



H
E
L
L
A
F
T
E
N
S
A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T

Ønsker De en totalløsning på Deres fest,
kan vi tilbyde Dem følgende at vælge mellem:

Forretter:

Indbagt laks med dildsauce

Fisketallerken

Rejecocktail med flutes

Hønsesalat på ananasbund med sprød bacon

Postej med høns i asparges

Stegeretter:

Svinekam stegt som vildt eller med rødkål

Spansk svinekam

Krydderfarseret kalkunbryst

Oksesteg med gemyse

Kalvesteg enten som vildt eller efter ønske

Glaseret hamburgerryg

(Tilbehør efter sæson og eget ønske samt frit kartoffelvalg)

Desserter:

Fløderand med is og frugter

*Pærer Belle Helene (Isrand med pærer og lun
chokoladesauce)*

Nøddekurv med frugtpure og is

Festis (Bryllups-, Barsedåb eller lign.)

Derefter kaffe med medbragte småkager.

Inkl. i prisen er: Velkomstdrink, husets vine ad libitum under middagen,
dessertvin samt natmad efter ønske.

Hele festen for kun..... **458,- Kr.**

Medbringer de selv hvidvin, rødvin og dessertvin er prisen 418,00 kr.

Børn under 12 år ½ pris og børn under 3 år gratis.

Prisen gælder for et 8 timers arrangement.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



Tillæg til helaftensarrangement.

Ønsker De at forkæle Deres gæster lidt ekstra, kan vi tilbyde følgende:

Forretter:

<i>Ferskrøget laks med spinat</i>	8,- Kr.
<i>Rødvinsdampet fisk på urtebund og purløgscreme</i>	16,- Kr.
<i>Lakseroulade med marineret rejesalat og rørt rogn</i>	16,- Kr.

Stegeretter:

<i>Kalveryg</i>	10,- Kr.
<i>Kalveculotte i Rosmarinsauce</i>	12,- kr.
<i>Oksefilet eller højreb</i>	16,- Kr.
<i>Dyreryg</i>	22,- Kr.
<i>Okse eller kalvemørbrad</i>	22,- Kr.

(Tilbehør efter sæson og eget ønske samt frit kartoffelvalg)

Desserter:

<i>Desserttallerken</i>	16,- Kr.
<i>½ Ananas med frisk frugtsalat og blød is</i>	16,- Kr.
<i>Dessertbord (6 slags desserter)</i>	22,- Kr.

Kaffe:

<i>Hjemmelavet kransekagekonfekt</i>	12,- Kr.
<i>Småkager</i>	6,- Kr.

Vine:

<i>Chilensk vinpakke</i>	16,- Kr.
<i>(Chardonnay, Las Condes Cabernet Sauvignon)</i>	
<i>Italiensk vinpakke</i>	20,- Kr.
<i>(Canaletto Pinot Grigio, Casellani Chianti Classico DOCG)</i>	
<i>Fransk vinpakke</i>	28,- Kr.
<i>(Riesling A. Seltz Alsace, Chateau Queyret-Pouillac Bordeaux)</i>	

Div:

<i>Fri øl, vin og vand under dansen</i>	58,- Kr.
<i>Cognac og likør</i>	22,- Kr.
<i>Fri bar</i>	58,- Kr.

(Whisky, Rom, Vodka, Pernod, Gin, Campari)

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



DINER TRANSPORTABLE

Vælg 3 retter:

Forretter:

Indbagt laks med dildsauce
Tarteletter med høns i asparges
Rejecocktail med flutes
Laksepaté med urtedressing og flutes
Klar Suppe med boller og flutes

Stegeretter:

Svinekam med rødkål
Svinekam stegt som vildt
Hamburgerryg med gemyse og champignonsauce
Indbagt svinemørbrad med flødekartofler og salat
Kalkunbryst efter ønske
Glaseret skinke med salat og flødekartofler.
*Kalve eller oksesteg ***

Desserter:

Fløderand med is og frugter
Isrand med syltede pærer og chokoladesauce.
*Valnøddetærte med frugt og blød is.***
Islagkage

I alt for 3 retter kun 198,- Kr.

** plus tillæg på 8 Kr.

Få det leveret til døren for kun 50,-kr. i alt.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



KOLDE BORDE

Anretning 1:

Fiskefilet med remoulade
Æg og rejer
Tunfiskesalat med flutes
Varm leverpostej med champignons og bacon
Ribbenssteg og medister m/ rødkål
Brieoste med druer 115,-

Anretning 2:

Sild med karrysalat
Fiskefilet med remoulade
Røget laks med asparges
Mørbradbeuf med svampesauce
Tartelet med høns i asparges
Ostelagkage 138,-

Anretning 3:

1/1 Sild med persillekartofler og sauce remoulade
Gravad laks med dildressing
Roastbeef med grøn kartoffelsalat
Lun skinketærte med salat
Stegt marineret kyllingebryst i porresauce
Osteanretning med frugter 166,-

Brød og smør 10,-kr.

Du kan selv sammensætte en menu efter dit eget valg, vi giver gerne et pris overslag på dine ønsker.

SOGNEGÅRDEN

Egnens spise- og feststed siden 1899



BUFFET

Forslag 1:

*Gravad laks, Rejesalat og Tunmousse.
Farseret ribbenssteg
Marineret kyllingebryst i porresauce
Salat og flødekartofler
Ostelagkage med frugter.
Pr couvert. 168,-kr (154,-kr)*

Forslag 2:

*Laks Belle Vue, Gravad laks
Ferskrøget laks samt indbagt laks
Glaseret skinke og oksetyndsteg
med salat tag selv bord og flødekartofler
Stor ostebuffet med friske frugter.
Pr couvert. 198,-kr (184,-kr)*

Forslag 3:

*Lakseroulade på salatbund og rørt rogn
Farseret fisk med marinerede rejer og urter
Røget mørbrad med grønsagsrøræg
Rosastegt kalveculotte
Krydderfarseret kalkunbryst
3 slags fyldig salater efter årstiden
Stegte kartoffelbåde, Kryddersmør
Ostebord
Chokoladekage
Pr couvert 218,-kr (204,-kr)*

Priserne i parentes er som DinnerTransportable.