

NEXØ HALLEN

» catering & selskab



GASTROHUSETS UDVALG AF FROKOST ANRETNING/BUFFET, BESTÅENDE AF :

LET

- » Fiskefilet med hjemmelavet remoulade & citron
- » Æg & rejer med tomat, mayonnaise & urter
- » Hønsesalat rørt med karry, æbler & rødløg toppet af med bacon
- » Skiver af lun flæskesteg med rødkål, surt & syltede æbler

Kr 165/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 195/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 225/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

ALMINDELIG

- » Fiskefilet med hjemmelavet remoulade & citron
- » Æg & rejer med tomat, mayonnaise & urter
- » Hønsesalat rørt med karry, æbler & rødløg toppet af med bacon
- » Hjemmestegt roastbeef med remoulade, peberrod & hjemmefrittet løg
- » Lune frikadeller med agurkesalat & rødkål
- » Skiver af lun flæskesteg med rødkål, surt & syltede æbler
- » 2 x salat - 1 x kartoffel & dagens grønne

Kr 245/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 275/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 305/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

LUX

- » Fiskefilet med hjemmelavet remoulade & citron
- » Rørt laks m/rygeost, rødløg, agurk & urter
- » Æg & rejer med tomat, mayonnaise & urter
- » Hønsesalat rørt med karry, æbler & rødløg toppet af med bacon
- » Hjemmestegt roastbeef med remoulade, peberrod & hjemmefrittet løg
- » Lune frikadeller med agurkesalat & rødkål
- » Lune mørbradbøffer m/bløde løg
- » Skiver af lun flæskesteg med rødkål, surt & syltede æbler
- » 2 x salat - 1 x kartoffel & dagens grønne

Kr 295/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 325/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 355/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» catering & selskab



MENU 1

FORRET

» Rørt laks m/rygeost, rødløg, agurk & urter på spinatblinis med brød & smør

HOVEDRET

» Skiver af rosa-stegt culotte af ungkvæg med flødekartofler, dagens salat & pebersauce

DESSERT

» Citron panna cotta m/rørt skum, citrus coulis, crumble & hvid chokolade

Kr 295/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 335/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 375/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

MENU 2

FORRET

» Toast Skagen –rejer rørt m/creme fraiche & urter på sprød rug med rogn

HOVEDRET

» Skindstegt kylling m/glaserede rødder, dampede kartofler vendt m/urtesmør, salat & timiansauce

DESSERT

» Chokolademousse af hvid & mørk m/rørt skum, passionsfrugt coulis & krokant

Kr 325/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 2 couv.

Kr 365/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 405/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

MENU 3

FORRET

» Tun rørt m/avokado & mango, sesam/soya mayonnaise & wasabirogn

HOVEDRET

» Skiver af oxemørbrad med pommes rissolles, dagens salat & cremet svampesauce tilsmagt portvin

DESSERT

» Passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade

Kr 355/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 2 couv.

Kr 395/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 435/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» catering & selskab



MENU 4

FORRET

» Krondyr tatar på inderlår & mørbrad m/mørke bær, syltede svampe & trøffel mayonnaise

HOVEDRET

» Indbagt laks m/ brud af jomfruhummer, kartofler m/urtesmør, salat & jomfruhummerbisque

DESSERT

» Eton Mess : marengs m/bærkompot & rørt skum med hvid chokolade

Kr 355/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 395/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 435/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

MENU 5

FORRET

» Jomfruhummerbisque med brud af jomfruhummerhaler, safran-skum & urter

HOVEDRET

» Skiver af oxemørbrad med ovnstegte kartofler, ærter a la Française, salat & hjemmelavet bearnaise

DESSERT

» Brownie m/vaniljeis & chokoladesovs

Kr 375/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 415/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 455/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

MENU 6

FORRET

» Ceviche af kammuslinger m/agurk, syltede mango & urte mayonnaise

HOVEDRET

» Skiver af kalvemørbrad på panko-paneret kalveterrin m/ puré & chips af jordskokker tilsmagt trøffel

» Forårsløg & pommes Anna, dagens salat m/kantarel & Karl Johan sauce tilsmagt Calvados

DESSERT

» Chokoladeovertrukket Gateau Marcel m/knas & bærkompot

Kr 450/- : som menu til catering/ud-af-huset : min. 4 couv.

Kr 490/- : som menu i Nexø Hallen : efter aftale

Kr 530/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale : efter aftale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» catering & selskab



MENU 7 : kan serveres som buffet eller som anretninger på bordet – eller både &..

3 x FORRET

- » Rørt laks m/rygeost, rødløg, agurk & urter på spinatblinis med brød & smør
- » Tun rørt m/avokado & mango, sesam/soya mayonnaise & wasabirogn
- » Krondyr tatar på inderlår & mørbrad m/mørke bær, syltede svampe & trøffel mayonnaise

2 x HOVEDRET

- » Skindstegt kylling m/honning glaserede
- » Skiver af oxemørbrad m/ærter a la Française

2 x KARTOFFEL

- » Dampede kartofler vendt m/urtesmør
- » Ovnstegte kartofler

2 x SOVS

- » Timiansauce
- » Hjemmelavet bearnaise

2 x SALAT

- » Dagens grønne
- » Dagens kål & bælg

2 x DESSERT

- » Citron panna cotta m/rørt skum, citrus coulis, crumble & hvid chokolade
- » Brownie m/vaniljeis & chokoladesovs

Kr 415/-	: som menu til catering/ud-af-huset	: min. 8 couv.
Kr 455/-	: som menu i Nexø Hallen	: efter aftale
Kr 495/-	: som menu på Solgaarden, Aarsdale	: efter aftale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» catering & selskab



MENU 8 : kun ud-af-huset

FINGERFOOD / TAPAS & SMÅ RETTER : LETTERE / MEDIUM MÅLTID

- » Hjemmefrittet chips vendt med trøffel & Ristede røgede mandler
- » Lax rørt m/æble, agurk, urter & rygeostcreme på blinis
- » Tun med avocado & mango i hjertesalat m/sprød rug
- » Falafel m/tahindressing & svampedust
- » Slider m/gris, estragonmayo, syltet løg & kål & xtra knas
- » Wrap m/kylling & karrymayo, æble, rødløg & bacon
- » Patatas con alioli – kartofler med mayo, hvidløg & urter
- » Gyoza m/grønstsager på nudler m/teriyaki & sort sesam
- » Hjemmelavet naan brød m/dips af tzatziki, hummus & persille/hvidløgsolie
- » Hjemmelavet brownie & dagens panna cotta

Kr 275/-

: som menu til catering/ud-af-huset

: min. 8 couv.

MENU 9

FINGERFOOD / TAPAS & SMÅ RETTER : ALMINDELIGT / FULDT MÅLTID

- » Hjemmefrittet chips vendt med trøffel & Ristede røgede mandler
- » Gambas pil pil : tigerrejer stegt i olie m/chili, hvidløg & persille
- » Tun rørt m/avokado & mango, sesam/soya mayonnaise & wasabirogn
- » Krondyr tatar på inderlår & mørbrad m/mørke bær, syltede svampe & trøffel mayonnaise
- » Panko-paneret avokado m/mango-ananas chutney & falafel m/tahin dressing
- » Spyd med teryaki-marineret skindstegt kylling m/sesam & peanut sauce
- » Spyd med oxemørbrad, urtesmør & springløg
- » A la Albondigas : spansk tapasret m/stegte kødboller i krydret tomat sauce m/chorizo
- » Patatas con alioli & tabbouleh salat
- » Hjemmelavet naan brød m/dips af tzatziki, hummus, baba ganoush & persille/hvidløgsolie
- » Citron panna cotta m/rørt skum, citrus coulis, crumble & hvid chokolade
- » Chokolademousse af hvid & mørk m/rørt skum, passionsfrugt coulis & krokant

Kr 385/-

: som menu til catering/ud-af-huset

: min. 12 couv.

Kr 425/-

: som menu i Nexø Hallen

: efter aftale

Kr 465/-

: som menu på Solgaarden, Aarsdale

: efter aftale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» catering & selskab



MENU 10

ASIATISK INSPIRERET BUFFET (BUFFET KAN TILPASSES EFTER ØNSKE)

» Udvalg af snacks

: Rejechips m/wasabi-dip

: Soya-ristede mandler

: Hjemmefrített chips vendt m/svampedust

: "Cong You Bing", kinesiske "pandekager" m/forårsløg

» Tun rørt m/avokado & mango, sesam/soya mayonnaise & wasabirogn

» 2 x "sushi" : grønt – laks (én af hver/person)

» Panko-paneret tigerrejer m/sød-chili

» 2 x gyoza : m/kylling & vegetar m/grønt (én af hver/person)

» Spyd med teriyaki-marineret skindstegt kylling m/sesam & peanut sauce

» General Tso m/kimchi : koreansk ret m/sprød kylling & sød/spicy glaze m/fermenteret kål

» Spyd med oxemørbrad & forårsløg (én/person)

» Crèmet shiitake sauce tilsmagt m/sake

» Rød kokos/karry sauce m/bambus & grønt

» Udvalg af nudler & ris

: Salat af glasnudler vendt m/soya, sesam & sød chili

: Nudler vendt lynstegt grønt & cashew

: Kogte Jasmin ris

» Edamame & dagens salat

» Hjemmelavet "Cong You Bing", kinesiske "pandekage-brød" med forårsløg

» Matcha & white chocolate chip cookies

» Pangekager m/mango, skum & rørt vaniljeis

Kr 415/- : som menu til catering/ud-af-huset

Kr 455/- : som menu i Nexø Hallen

Kr 495/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

>> catering & selskab



MENU 11

ITALIENSK INSPIRERET BUFFET (BUFFET KAN TILPASSES EFTER ØNSKE)

» Udvalg af snacks

: Lufttørret skinke & melon-kaviar

: Bruschetta : ristet brød m/ovnbagt cherrytomat, hvidløg & basilikum

: Udvalg af oliven

: Hjemmefrített chips vendt trøffel

» Vitello Tonnato : klassisk italiensk forret m/kalv & tuncreme

» Crudo af hvid fisk : rå-marineret m/citrus & olivenolie

» Scampi-rejer vendt i sauce på hvidvin, smør, citrus & hvidløg

» Saltimbocca : af kylling m/salvie, lufttørret skinke & sprødt skind

» VÆLG MELLEM :

› Oxemørbrat m/hvidløg- & kryddersmør

.....eller.....

› Lasagne & pizzaslices m/tomatsauce, frisk mozzarella & med...

: Kartoffel, rosmarin, pancetta, gedeost & spinat vendt m/trøffel & pinjer

: Pepperoni & rød peber

» Crèmet svampe-/pebersauce

» Ovnristede kartoffelbåde m/timian

» Linguine pasta vendt m/parmesan, æg & urter

» Hjemmelavet focaccia m/dips af gremolata, rød pesto, oliven-tapanade & blå ost

» Udvalg af Panna Cotta

» Ricotta-tærte m/rørt italiensk vaniljeis, olivenolie & flagesalt

Kr 415/- : som menu til catering/ud-af-huset

Kr 455/- : som menu i Nexø Hallen

Kr 495/- : som menu på Solgaarden, Aarsdale

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» inspiration



FOR- & MELLEMRITTER

- » Suppe/bisque af jomfruhummer kr. --
- » Suppe af jordskok & skorzonner kr. --
- » Suppe af kartoffel & porre kr. --

- » Reje - gambas pil pil, chili & hvidløg kr. --
- » Reje - toast skagen, svensk rejesalat på brød kr. --
- » Reje - vol-au-vent med rejer & urter kr. --

- » Tatar af lax rørt med rygeost & urter kr. --
- » Tatar af tun rørt med avocado & mango kr. --
- » Tatar af vildt, syltede svampe & mørke bær kr. --

- » Spyd med teryakimareret kylling kr. --
- » Spyd med oxer & urtesmør kr. --
- » Spyd med marineret lam kr. --

- » Croquette med lange fisk kr. --
- » Croquette med cremet kylling kr. --
- » Croquette med confit de canard kr. --

- » Ceviche med torsk kr. --
- » Ceviche med kammusling kr. --
- » Ceviche med havtaske kr. --

- » Carpaccio af lax kr. --
- » Carpaccio af oxer kr. --
- » Carpaccio af krondyr kr. --

- » "Slider" med and & syltede svampe kr. --
- » "Slider" med gris, sylt & knas kr. --
- » "Slider" med oxer & estragon mayonnaise kr. --

- » Pangekage - blinis med stenbiderrogn kr. --
- » Pandekage - cong you bing. Kinesisk pandekage med forårsløg & spidskål kr. --
- » Pandekage - tortilla med fyld, vælg mellem lax eller kylling kr. --

-

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

» inspiration



HOVEDRET : PROTEIN

- » Champagnedampet kulmule hav
- » Stegt havtaske & courgette hav
- » Bagt laks med smør på beder

- » Fugl - bryst af perlehøne
- » Fugl - bryst af and
- » Fugl - bryst af skovdue

- » Oxeculotte fra grambogård
- » Mørbrad af kalv
- » Mørbrad af oxe
- » Mørbrad af krondyr
- » Rib eye steak fra US omaha beef : ca. 350 gr.
- » Kølle af vildsvin kølle af lam kølle af krondyr

HOVEDRET : KULHYDRAT

- » Perlebyg-otto m/svampe, hvidvin & ost
- » Pasta : linguine vendt med urter
- » Kartoffel: små & m/skræl – kogte & vendt m/smør & urter
- » Kartoffel: gratin dauphinois – i lag m/fløde, løg, hvidløg & gratineret m/ost
- » Kartoffel: pommes risolles – små ovnstegte m/skræl & vendt med smør & urter
- » Kartoffel: pommes anna – i tynde lag med smør, hvidløg & urter
- » Kartoffel: pommes duchesse – ovnbagt mos rørt m/æg

HOVEDRET : SAUCER

- » Peber & cognac
- » Bordelaise
- » Crèmet svampe sauce : klassisk eller m/Karl Johan
- » Morkel
- » Bearnaise
- » Rødvinsglace
- » Vildt sky
- » Kryddersauce m/timian

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057

NEXØ HALLEN

>> inspiration



DESSERT : CHOKOLADE

- » Gateau Marcel & dulce de leche
- » Brownie med hasselnødder
- » Mousse af hvid, ruby & mørk

DESSERT : CREMET

- » Crème Brûlée med passionsfrugt
- » Crèmet - panna cotta med litchi (kærlighedsfrugt)
- » Crèmet - citronfromage

DESSERT : TÆRTER / KAGE

- » Tærte/kage - tarte tatin - æbletærte
- » Tærte/kage - yuzu (japansk citrusfrugt)
- » Tærte/kage - cheesecake med bær

DESSERT : FRUGT

- » Frugt - eton mess, marengs med marinerede bær & skum frugt - "salat" med knas & creme
- » Frugt - rabarbercrumble med marcipan
- » Frugt - "abemad"

gastrohuset
øens catering & events

Nexø Hallen | Stadionvej 22 | 3730 Nexø | book@gastrohuset.dk | Tlf.: 2257-0057