

Vores

CAFÉ RESTAURANT

Arrangementer
Selskaber
Møder



Fristelser – når du har lyst!

- ✓ Frokost café. Hyggelig og afslappet atmosfære.
- ✓ A la carte restaurant. Dansk og international køkken.
- ✓ Take away. Spis ude hjemme og glæd hele familien.
- ✓ Vores hyggelige selskabslokaler med plads op til 100 personer.
- ✓ Diner transportable, når festen holdes i dine lokaler.
- ✓ Firma frokost ordninger – når dine medarbejdere er vigtige.
- ✓ Også faciliteter for møder, kurser og mindre konferencer.

Det klassiske køkken

Det klassiske mormor-køkken med traditionelle retter tilberedt med kærlighed, omhu og gode lokale råvarer.

Forretter

Alle forretter serveres med brød & hjemmekærnet smør undtagen tarteletter

Tarteletter

2 stk. tarteletter med hønsekød & asparges **Kr. 65,-**

Rejecocktail

Cocktail med sprød salat, friske rejer & asparges samt hjemmelavet dressing..... **Kr. 65,-**

Consomme Celestine

Klaret hønsekødssuppe med unghanesouffle tilmagt med krydderurter..... **Kr. 65,-**
(Kan også serveres med urter, kød – og melboller)

Fisketallerken

Udvalg af fisk & skaldyr tilberedt efter køkkenets fantasi **Kr. 65,-**

Årstidens suppe

Hjemmelavet cremesuppe efter årstiden, serveret med fugl eller fisk..... **Kr. 65,-**

Den skræddersyede løsning



Enhver festlig anledning, fortjener fuld opmærksomhed. En fest eller et arrangement kan ikke gøres om, og derfor vil vi med Vores mangeårige ekspertise bistå dig i planlægningen af dit arrangement.

Nærværende materiale er inspiration til hvordan et arrangement kan sammensættes.

Vores erfaring siger dog at den bedste løsning altid er at sammensætte arrangementet ud fra dine tanker & ideer.

Derfor anbefaler vi et uforpligtende møde hos os, hvor vi sammen kan gennemgå dine forventninger omkring arrangementet.

Vores selskabs- og arrangementpriser inkluderer lokaler, duge, servietter, afskårne blomster, levende lys samt servering.

Specielle ønsker afregnes til dagspris.

Det klassiske køkken

Hovedretter

*Alle hovedretter fad serveres – der bydes 2 gange mod tillæg kr. 30,- pr. person.
Skal forudbestilles.*

Kalvesteg stegt som vildt

Gammeldags kalvesteg stegt som vildt med årstidens grønt, hvide kartofler & vildtskysauce. Serveres med hjemmesyltet surt, tyttebær og waldorfsalat..... **Kr. 148,-**

Gammeldags Flæskesteg

Gammeldags flæskesteg m/ sprød svær. Serveres m/ rødkål og halvt æble m/ gele. Hertil kartoffelchips, hvide - og brunede kartofler samt skysauce..... **Kr. 148,-**

Helstegt oksefilet med rødvinssauce

Oksefilet stegt med krydderurter serveret med årstidens grønt, dagens kartoffel og rødvinssauce **Kr. 158,-**

Hamburgerryg med aspargessauce

Hamburgerryg med årstidens grønt, hvide kartofler & aspargessauce..... **Kr. 148,-**

Oksebryst med peberrodssauce

Letsprængt oksebryst med årstidens grønt, flødepeberrod, pommes Risolleés samt peberrodssauce **Kr. 148,-**

Kylling a la Danoise

Grydestegt kyllingebryst med persille, hvide kartofler samt kyllingskysauce. Hertil hjemmesyltede agurker & rabarberkompot **Kr. 148,-**

Desserter

Husets islagkage

Hjemmelavet 2-lags islagkage med nøddecrust, flødeskum, chokoladesauce og syltet frugt..... **Kr. 65,-**

Nøddekurv med flødeis & syltede bær

Hjemmelavet nøddekurv med udvalg af flødeis & syltede bær **Kr. 65,-**

Pære Belle Helene

Vaniljepocheret pære med rørt vaniljeis & lun chokoladesauce **Kr. 65,-**

Gammeldags æblekage

Hjemmelavet æblekage med knuste makroner samt letpisket flødeskum..... **Kr. 65,-**



Sammensæt selv en klassisk 2- eller 3-retters menu

2 retter kun kr. 198,- pr. person 3 retter kun kr. 248,- pr. person

Det nye dansk/nordiske køkken

Moderne og inspirerende retter fra det nye dansk-nordiske køkken.
Vi fokuserer på en oplevelse for både øjet og ganen.

Forretter

Alle forretter serveres med brød & hjemmekærnet smør

Speltrisotto & ristet fisk

Cremet risotto af perlespelt med sprøde urter og ristet fisk efter sæsonen **Kr. 75,-**

Unghane i rødvin

Rødvinbraiseret unghanelår med rustik rodfrugts-frikassé, bacon og karse **Kr. 75,-**

Koldrøget laks fra Fanø

Meget delikat Fanø laks med syret fløde, salat, citron og sprød havre samt dildmayonnaise **Kr. 75,-**

Langtidsstegt grissebasse

Supermør kæbe af grissebasse med sellericreme, baconcrumble, perleløg og karse **Kr. 75,-**

Råmarineret kalv

Smagfuld kalv m/ spæde salater, dansk parmesan, oliven & koldpresset rapsolie **Kr. 75,-**

Unghane & vagtelæg

Terrine af unghane med vagtelæg, sennepscreme, sprød malt & bitter salat. **Kr. 75,-**

Suppe efter årstiden

Eks; Jordskokkesuppe med æbler & ristet torsk /
Grøn ærtesuppe med champagne og jomfruhummerhaler **Kr. 75,-**

Hovedretter

Alle hovedretter serveres på tallerken og med dagens kartoffel.

Duet af kalv

Helstegt kalvefilet og kalv i sprød rulle serveret med gulerødder og porre samt kalvesauce med perleløg **Kr. 198,-**

Helstegt oksemørbrad

Oksemørbrad gratineret med marv serveret med ristede svampe, sellericreme samt sauce bordelaise **Kr. 198,-**

Variation af unghane

Unghanebryst fyldt med urtesouffle samt confiteret lår.
Serveret med årstidens grønt og kyllingeskysauce **Kr. 198,-**

Lammekrone

Lammekrone med urtecrust & variation af løg. Hertil lammesky tilsmagt med rosmarin, oliven og soltørrede tomate **Kr. 198,-**

Det nye dansk/nordiske køkken

Helstegt kron dyrfilet

Kron dyrfilet i urtefars & sprød lufttørret skinke.

Serveres med årstidens grønt og kraftig timiansky..... **Kr. 198,-**

Filet af gris

Gris i egen fars med kartoffelpure, kål & appelsin-lakridsglace **Kr. 188,-**

Desserter & ost

Udvalg af oste

Lækker og indbydende tallerken med 3 slags danske oste og passende tilbehør..... **Kr. 75,-**
(Ekstra slags ost kr. 15,- pr. stk.)

Chokoladecake

Blødende chokoladecake med mangosalat, passionsskum & vaniljeis..... **Kr. 75,-**

Husets dessertallerken

Smagfuld og indbydende tallerken med elementer fra dessertkøkkenet,
sammensat efter køkkenets fantasi **Kr. 75,-**

Braiseret ananas

Braiseret og glaseret ananas med vaniljeis og mørk mokka/chokolademousse. **Kr. 75,-**

Mazarin

Hjemmebagt mazarinkage m/ hvid chokolademousse, syltede pærer og pæresorbet .. **Kr. 75,-**



Sammensæt selv din festmiddag

med inspirerende retter fra det nye dansk-nordiske køkken.

2 retter kun kr. 265,- **3 retter** kun kr. 318,-

4 retter kun kr. 358,- (Forret, hovedret, ost & dessert)



Natmad

Pølsebord

Dansk pølsebord med udvalg af pålæg og passende garniture.

Serveres med variation af friskbagt brød..... **Kr. 75,-**

Frikadeller & Kartoffelsalat

Små frikadeller med kartoffelsalat & groft rugbrød **Kr. 75,-**

Biksemad

Biksemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder og rugbrød..... **Kr. 55,-**

Hot- dogs

Byg din egen hot-dog med hele molevitten..... **Kr. 65,-**

Grøntsagstærter

2 slags tærter med grøn salat & dressing **Kr. 55,-**

Skinkestang

Skinkestang med grøntsager, pikantost & skinke indbagt i butterdej med grøn salat **Kr. 65,-**

Natmadssuppe

Suppe med eller uden fyld efter nærmere aftale..... **Kr. 65,-**

Festpakker



Husets Aperitif

3 retters menu
fra det klassiske køkken

Kaffe & 3 slags småkager

Valgfri natmad



Kun kr. 349,- pr. kuvert

v. minimum 15 kuverter.

N.B. Gælder IKKE ud af huset!

Husets velkomstdrink

2 slags salte snacks

Appetizer – står klar på bordet.

3- eller 4- retters menu
fra det nye dansk-nordiske køkken

Kaffe, avec & petits fours

Valgfri natmad fra kortet



3-retter kun kr. 515,- pr. kuvert

4-retter kun kr. 548,- pr. kuvert

v. minimum 15 kuverter.

N.B. Gælder IKKE ud af huset!

Deli de luxe – smagemenu

Hvis det skal være ekstra lækkert og du ønsker at forkæle dine gæster udover det sædvanlige. Alle retter serveres på tallerken og menuen består af 10 retter, hvor alle retter naturligvis er tilpasset menuens størrelse.

Menuen består af fisk, skaldyr, fugl, gris, kalv, ost og sødt. Menuen planlægges efter årstiden og i samråd med gæsten.

Forhør venligst nærmere for yderligere information.

Priser fra kr. 395,- pr. kuvert v. min. 8 personer

Eksempel på menu

1. servering:

Røget makrel med rugbrød & agurk
Stegt kammusling med brunet smør
Skindstegt fisk & sylrig kål.

2. servering:

Gratineret jomfruhammer
Kyllingeterrin med sprøde maltchips & persillemayonnaise
Grønsagssuppe og sprøde croutons.

3. servering:

Braiserede svinekæber, kartoffelpuré & karse
Kalvefilet med grønt & kalveglace.

4. servering:

Gratineret gedeost på sprød toast
Chokoladekonfektkage med karamel.

Hertil kan vi anbefale skønne vine og udvalg af kaffe / te.



Møder & konferencer

Vi har stor erfaring med afholdelse af møder & mindre konferencer for op til 40 personer.

Vi har skræddersyet en række tilbud der opfylder behovet hos de fleste – vi står naturligvis til rådighed såfremt der skulle være specielle ønsker...

Morgenmøde mellem kl. 8.00 – 11.00

- ☞ Rundstykker, pålæg og ost ved mødestart.
- ☞ Fri kaffe, the & isvand under mødet.
- ☞ Frisk frugt & salte snacks under mødet.

Kr. 115,- ex. moms pr. person

Dagsmøde mellem kl. 8.00 - 16.00

- ☞ Rundstykker, pålæg og ost ved mødestart.
- ☞ Fri kaffe, the & isvand under mødet.
- ☞ Frisk frugt & salte snacks under mødet.
- ☞ Afsluttes med lækker og indbydende frokost senest kl. 13.00 inkl. 1 øl/vand.

Kr. 225,- ex. moms pr. person

Heldagsmøde mellem kl. 8.00 – 19.00

- ☞ Rundstykker, pålæg og ost ved mødestart.
- ☞ Fri kaffe, the & isvand under mødet.
- ☞ Frisk frugt & salte snacks under mødet.
- ☞ Lækker og indbydende frokost inkl. 1 øl/vand.
- ☞ Hjemmebagt kage & småkager.
- ☞ 2-retters middag i restauranten senest kl. 19.00 inkl. 1 glas vin/øl/vand.

Kr. 475,- ex. moms pr. person

Eftermiddagsmøde mellem 13-17

- ☞ Eftermiddagskage & frisksmurt ostemad
- ☞ Fri kaffe, the & isvand under mødet.
- ☞ Frisk frugt & salte snacks under mødet

Kr. 115,- ex. moms pr. person

Prisen inkluderer:

- Gratis lokaleleje.
- Skriveredskaber & blokke.
- Fri internetadgang
- Lærred & projektor.
- Flipover.
- Gruppearbejdspladser
- Nem adgang til pc-strøm.
- 400 gratis p-pladser indenfor 2 minutters gåafstand
- Personlig & nærværende service.
- Behagelige møbler
- Bordopstilling efter ønske



Receptioner & mærkedage

Til den festlige lejlighed i firmaet, familien eller foreningen.

Vi tilbyder gerne lokaler til dit næste fest-arrangement ligesom vi gerne leverer hos dig eller du kan afhente maden hos os – pakket og klar til at sætte på bordet.

Nedenstående finder du 2 forslag på buffeter, særligt velegnet til en stående reception.

Vi udarbejder naturligvis gerne specielle forslag der passer til netop dit arrangement.

Receptionsbuffet med små luksus canapeer – 2 af hver ting pr. person.

- 🌀 Vol-au-vent med tatar af koldrøget laks
- 🌀 Salat af hvid fisk tilsmagt med estragon på ristet toast
- 🌀 Terrine af unghane med persillemayonnaise
- 🌀 Sprøde tigerrejer med chilidip
- 🌀 Abrikos med tørsaltet bacon
- 🌀 Kyllingespyd med dip
- 🌀 Spyd med marineret kalvekød.
- 🌀 Bornholmsk rugkiks med hjemmerørt ostecreme
- 🌀 Vandbakkelser med creme..... **Kr. 195,-**

Receptionsbuffet med små canapeer – 2 af hver ting pr. person

- 🌀 Små sandwich med forskelligt fyld
- 🌀 Lufterørret skinke & melon
- 🌀 Kalv & tomat på croutons
- 🌀 Peberpaté på rugbrødscrouton
- 🌀 Tigerrejer med hvidløg, ingefær & chili på spyd
- 🌀 Salte mandler & marinerede oliven
- 🌀 Sprød havre med rygeostcreme **Kr. 110,-**

Vi er naturligvis også leveringsdygtige i vine, og øvrige drikkevarer i forbindelse med bestilling af ovenstående.



Buffeter

Vi udarbejder gerne særskilte buffetforslag ud fra dine ønsker. Book et møde med køkkenchefen og lad os sammen kreere en buffet, der behager og fornøjer både dig og dine gæster.

Nedenstående eksempler er blot til inspiration

Den lette buffet – min. 20 personer

- ☞ Salat af rejer & krebschaler
- ☞ Koldrøget laks, asparges & urtecreme
- ☞ Frikadeller & hjemmesyltede agurker
- ☞ Kartoffelsalat
- ☞ Kalveculotte stegt m/ friske krydderurter
- ☞ Kartoffeltærte & rødvinssauce
- ☞ Grøn salat & sprøde croutons
- ☞ Tomatsalat m/ gedeost fra Kirks mejeri
- ☞ Tærte med frugt/bær efter sæsonen og vaniljecreme **kr. 178,-**



Den nordiske – min. 20 personer

- ☞ Koldrøget laks, sprød malt & rygeost
- ☞ Terrine af vesterhavsfisk m/ fennikelcrudité & dildmayonnaise
- ☞ Dampede blåmuslinger m/ urter i egen suppe
- ☞ Råmarineret kalv i tynde skiver m/ salat, oliven og koldpresset rapsolie
- ☞ Unghanebryst fyldt med urtefars
- ☞ Helstegt kalveculotte m/ krydderurter
- ☞ Spoleben af gris braiseret i sæson-øl fra Fur Bryghus
- ☞ 3 slags luksus salater/grøntsager efter årstiden
- ☞ 2 slags kartoffel og 2 slags sauce efter årstiden

- ☞ Udvalg af danske gårdoste m/ passende tilbehør
- ☞ Chokoladekonfektkage m/ syltede bær & marengs
- ☞ Vaniljepannacotta m/ havtorn-marmelade..... **kr. 248,-**



Luksus dansk-nordisk buffet

- ☞ Salat af perlespelt med dampet hvid fisk & urtecreme
- ☞ Rimmede kammuslinger m/ urtesalat
- ☞ Tatar af varmrøget laks på sprøde croutons
- ☞ Tigerrejer gratineret med urtesmør
- ☞ Terrine af kalv med tatarsauce
- ☞ Terrine af unghane med sprød skinke & persillemayonnaise
- ☞ Helstegt oksefilet med krydderurter
- ☞ Unghanebryst med citron & persille.
- ☞ Lammeculotter stegt m/ friske krydderurter
- ☞ 3 slags luksus salater/grøntsager efter årstiden
- ☞ 2 slags kartoffel og 2 slags sauce efter årstiden
- ☞ Udvalg af danske gårdoste m/ passende tilbehør
- ☞ Ostekage med syltede bær
- ☞ Mazarinkage m/ mørk chokoladem.
- ☞ Æblekage m/ makroner & letpisket flødeskum..... **kr. 318,-**

Brunch

Til det uohøjtidelige festarrangement anbefaler vi Vores lækre brunchbuffet.

Buffeten er en basisbuffet, der kan udbygges med de nedenstående tilvalgsmuligheder (min. 20 personer).

Brunchbuffet:

- ☞ Scrambled Eggs & sprød bacon
- ☞ Lækre brunchpølser med tomatkompot
- ☞ Lun leverpostej med ristede svampe
- ☞ 3 slags håndskåret pålæg med passende garniture
- ☞ Yoghurt med hjemmeristet müsli
- ☞ 3 slags oste med druer & kompot
- ☞ 2 slags marmelade
- ☞ Frisk frugt
- ☞ Friskbagt wienerbrød
- ☞ Hjemmekærnet smør samt lyst- & mørkt brød..... **kr. 125,-** pr. person

Tilvalg til Brunchbuffet:

- ☞ Egg a la florentine en cocotte..... **kr. 18,-**
- ☞ Koldrøget laks & asparges med æggecreme..... **kr. 18,-**
- ☞ Salat af rejer & krebsehale **kr. 16,-**
- ☞ Amerikanske pandekager med ahornsirup **kr. 16,-**
- ☞ Krydderpate med hjemmesyltede agurker & sky **kr. 12,-**
- ☞ Røget krondyr med syltede valnødder **kr. 18,-**
- ☞ Mini croque monsieur med ost & landskinke **kr. 16,-**
- ☞ Hjemmelavet chokoladepålæg..... **kr. 12,-**
- ☞ Hjemmerørt flødeost med urter & radiser. **kr. 12,-**

- Kaffe / te ad libitum **kr. 35,-**
- 2 slags juice og mælk ad libitum **kr. 28,-**



BRUNCHTILBUD

Husets mousserende velkomstdrink

Brunchbuffet med frit valg af 3 tillægsretter.

Kaffe, the, juice & mælk ad libitum **KUN KR. 245,-** pr person

Kaffeselskaber

Vores lokaler er velegnede til alle former for arrangementer, fra barnedåb, konfirmationer, bryllupper, fødselsdage og til begravelsessammenkomster.

Vi står klar til at hjælpe når spisestuen ikke længere kan række.

Boller & kringler

½ Hjemmebagt bolle med smør
Kringler
2 slags småkager
Kaffe & the ad libitum

Kr. 110,-

Snitter & småkager

2 snitter på rugbrød.
½ franskbrød med ost
2 slags småkager
Kaffe & the ad libitum

Kr. 125,-

Boller & lagkage

½ Hjemmebagt bolle med smør
Lagkage
2 slags småkager
Kaffe & the ad libitum

Kr. 125,-

Det store kaffebord

3 Slags hjemmebagt kage
½ Hjemmebagt bolle med smør
1 slags lagkage
1 slags tærte med bær eller frugter
2 slags småkager
Kaffe & the ad libitum

Kr. 158,-

Pålægsbord

3 slags håndskåret pålæg
med passende garniture.
2 slags danske oste med tilbehør
samt udvalg af brød & smør.

Kr. 148,-



»I hjertet af Herning finder du Vores.

Hos Vores sætter vi en ære i at hver en gæst føler sig velkommen og at gæstens behov og ønsker altid kommer i første række.

Vores serverer veltillavet mad fra det danske og nordiske køkken. Vi går ind for lokale fødevarer, og bruger derfor, så vidt det er muligt, gerne lokale avlere og producenter. Med den korteste vej fra jord til bord sikrer vi mere smag, duft og næring i de retter vi serverer.

Lad dine gæster nyde oplevelsen i Vores indbydende lokaler, hvad enten det er til barnedåb, konfirmation, fødselsdag, bryllup, reception, mærkedag, mindesammenkomst eller et hyggeligt kaffeselskab«

Åbningstider: Tirsdag til og med søndag fra kl. 17.00 samt efter aftale.

Altid åben for selskaber og arrangementer.

Fonnesbechsgade 18 . 7400 Herning . Tlf. 97 18 80 90

E-mail: post@voresrestaurant.dk

www.voreshospital.dk