

Velkomstdrink:

Cava Mont Marcal, Reserva, Brut eller Semi Secco pr. gl. kr. 70,- kr. 330,-
En vin efter den sande "Metode Traditionelle" lavet på de klassiske Cava druer.

Crémant d'Alsace, Brut, René Muré pr. gl. kr. 80,- kr. 335,-
Tør, meget rig på frugt og elegant perlende i glasset.

Vi anbefaler:

Esencia de Fontana, Chardonnay, Spanien kr. 275,-

PÊ Tinto, Blend af Moreto, Castelão og Trincadeira, Portugal kr. 285,-

"Sol del Mediterráneo" Moscatel D.O. Valencia kr. 295,-

Eller

Vinpakke A ad libitum:

Esencia de Fontana, Chardonnay, Spanien

PÊ Tinto, Blend af Moreto, Castelão og Trincadeira, Portugal

1 glas. "Sol del Mediterráneo" Moscatel D.O. Valencia

Hvid og rødvin til og med desserten pr. kuvert kr. 275,-

Vi anbefaler:

Pinot Gris Réserve, Bestheim Alsace kr. 295,-

"Pago de Cirsus" Vendimia Seleccionada, Navarra kr. 295,-

2014 Château Les Arroucats, St. Croix du Mont kr. 315,-

Eller

Vinpakke B ad libitum:

Pinot Gris Réserve, Bestheim Alsace

"Pago de Cirsus" Vendimia Seleccionada, Navarra

2014 Château Les Arroucats, St. Croix du Mont

Til og med desserten pr. kuvert kr. 320,-

Isvand ad libitum til selskaber, som ledsager til vin pr. kuvert kr. 5,-

Kaffe & Avec:

Kaffe/ the (man bestiller til hele selskabet) pr. kuvert kr. 35,-

Baileys 2 cl. kr. 35,-

Likør 2 cl. - kr. 40,-

Cognac 2 cl. - kr. 40,-

Petit fours - kr. 30,-

Carlsberg/ Tuborg kr. 40,-

Diverse vand kr. 35,-

*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 10,- pr kuvert.

Fest i hverdagen

Hold fest i hverdagen og bestil vores "all inclusive" pakke.

Velkomst

Huset anbefaler*

M

Forret

Tartelet med kyllingefrikassé & friske krydderurter i trøffelolie

Hvidvin

Huset anbefaler*

M

Hovedret

Souffleret grisemørbrad & Chipolata med timiansauce
sæsonens grøntsager & små stegte kartofler

Rødvin

Huset anbefaler*

M

Dessert

Vanille Creme Brulée
med Pocheret ananas & sorbet

Dessertvin

Huset anbefaler*

M

Kaffe & småkager
Øl og vand under middagen

Pris per kuvert kr. 595,-

*Spørg betjeningen

Min. 15 kuverter

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - www.mollehuset.dk - fest@mollehuset.dk

Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra juni 2022

Buffet 1

Røget dyrekølle
med purløgssrørag & små salater
Læsørejer
med hjemmelavet mayonnaise & grønt
Rødbedegravad laks
med æble/peberrod &
marinerede grønne asparges
Fiskefileter
med Møllehusets remoulade & citron
Hjemmelavet leverpostej
med bacon & champignons

Klassisk mørbrad beuf
med bløde løg & skysauce
Letsaltet skinke med sprød svær
Rosastegt kalvefilet med sauce bearnaise

Flødekartofler & baconstegte kartofler
Marinerede salater

Gammeldags æblekage
Frisk frugtsalat
Vanilleis

Brød & smør

Pris pr. kuvert kr. 335,-

Buffet 2

Duet af varm- og koldrøget laks
frisk fra rygeovnen med syltede grønne
tomater & krydderyoghurt
Skaldyr vendt med hytteost & mild chili
toppet med sprøde salater
Kyllingesalat
med frisk ananas & karrydressing
på bagte grønsager
Vildtgriller med lun kålsalat
Fiskeragout i hummercreme med grønsager
& sprøde forårsruller

Langtidsstegt filet af frilandsgris
med svampesauce
Braiseret kalveculotte i estragoncreme
Små kartofler stegt med timian

Marinerede sæsonsalater

"Apfelstrudel"
Æbler i filo med vanillesauce
Chokoladefontæne med frisk frugt
Bondebrie med tilbehør

Brød & smør

Pris pr. kuvert kr. 355,-

*Ønsker man tilføjelser eller ændringer
med retter eller råvarer der ikke fremgår af
vores sortiment, vil der være et min. tillæg
på kr. 10,- pr kuvert.

Buffet 3

"Vitello Tonnato" Kalv i tun
med små grønsager
"Coppa" Lufttørret grisenakke med små
oliven, soltørret tomat & borretane løg
"Frutti di Mare" scampi, muslinger &
blæksprutter vendt med olivenolie,
hvidløg & krydderurter
"Lasagne" Fiskelasagne med spinat,
grønsager & basilikum

"Piccata Milanaise" Små schnitzler vendt i
æg & parmesan med tomatsauce
"Carne" Oksefilet med hvidløg & timian
Hertil skysauce

"Risotto" Cremet risotto med svampe,
pesto & kylling

"Verdure" Rodfrugter i balsamico
& olivenolie

"Insalate Diverse" Et udvalg af
marinerede salater

"Patate con erbe" Krydderkartofler

"Tiramisu" med vanille & flødeost
"Tarta di Limone" Citrontærte med
marengs

"Frutta fresca" marineret frisk frugt
"Formaggio" Gorgonzola med syltede figer

Brød & smør

Pris pr. kuvert kr. 365,-

Min. 15 kuverter

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - www.mollehuset.dk - fest@mollehuset.dk

Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra juni 2022

Til selskab & fest - 3 retters menu

1

Rødspættefilet i panko på honning-citronmarinerede asparges & salater

Svinefilet i urtepanade med champignonsauce,
årstidens friske grøntsager & kartofler

Romfromage med fyldte vandbakkelser & kirsebærkompot

2

Røget dyrekølle
med æble/gulerodschutney & friske skud

Souffleret kalkunbryst med estragonsauce, spidskål & kartoffelstrudel

Jordbærtrifli med mynte & marcipan makroner

3

”Skaldyrscocktail”

skaldyr på marinerede artiskokker, hummermayonnaise & små salater

Sprængt kalvebryst med peberrodssauce,
glaserede rodfrugter & persillekartofler

Vanillepocheret pære med hjemmelavet parfait
& chokoladesauce

3 retters menu

kr. 310,-

Til selskab & fest - 3 retters menu

4

Letrøget laks med syrnede fløde, avocadosorbet
& små salater i balsamicovinaigrette

Oksesteg på gammeldags manér
med glaserede perleløg, friske grøntsager
skysauce, hjemmelavet agurkesalat & persillekartofler

Hvid chokoladesablé med syltede appelsiner & biscotti

5

Pocheret skærrising & glaserede Matane rejer
i butterdej med hummersauce & spirer

Kalvesteg stegt som vildt a la Møllehuset
med flødesauce, waldorfsalat, torvets grønt,
hjemmelavet surt & små stegte kartofler

”Fru Jelsbaks søde fristelser”

lun bagt æblekage, hjemmelavet is & frisk frugtsalat

6

Lufttørret grisenakke « Coppa » med fennikelcrudité
& ristede græskarkerner i honning-lime dressing

Rødvinsbraiseret dyrekølle & små vildtfrikadeller
med sæsonens svampe, grøntsager & timiankartofler

Møllehusets Rubinsteinerkage

3 retters menu

kr. 325,-

Min. 15 kuverter

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - www.mollehuset.dk - fest@mollehuset.dk

Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra juni 2022

Til selskab & fest - 3 retters menu

7

Citronbagt center cut af lyssej på lun kartoffelvaffel
med sur - sød ratatouillesalat

Kalvefilet stegt med hvidløg & timian,
kraftig østershattesauce, torvets grønt & små kartofler

Chokoladebrownie
med hjemmelavet vanilleis & flamberet ananas

8

Variation af grillet tun & kammusling
med syltede blomkål, blomkålspure, spirer & fibermelba

”Filet & inderlår”

Rosastegt oksefilet & roulade af inderlår med rødvinssauce,
grøntsagsbuket & pommes rissolles

Pæremazarin med pæresorbet
& karamelsauce

3 retters menu

kr. 345,-

Til selskab & fest - 3 retters menu

9

Kold fiskesymfoni
på marinerede julienneurter med aiôli

Dådyrfilet i rosmarinfrakke
med portvinssauce, friske grøntsager
& små kartofler vendt med persille

Gateau Marcel
med cassisblommer & sorbet

10

Marinerede King Prawns med safranmayonnaise,
avocado-myntesalsa & krydderurtesalat

”Duet af kalv”

rosastegt mørbrad & braiseret bryst
med torvegrøntsager, estragonsauce & kartoffellasagne

”Gustav Wied’s Variation af skovbær”
hindbær - panna cotta, blåbærsorbet
& brombær cup cake

3 retters menu

kr. 365,-

Min. 15 kuverter

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - www.mollehuset.dk - fest@mollehuset.dk

Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra juni 2022

Til selskab & fest - 4 retters menu

11

Grillet hvid fisk i skummende skaldyrsbisque
med "chilimango", trøffelolie & krydderurter

Perlehøne "au vin"
med østershatte i buttedejerstartelet

Rosastegt kalvemørbrad & braiseret kæbe
med kraftig madeirasauce, kålruller
bagte blommetomater & kartoffeltortilla

Marcipanæble i buttedejer
med pistacie-cremefraiche iscreme

4 retters menu

kr. 425,-

Til selskab & fest - 4 retters menu

12

"Seafood salad"
med jomfruhummer, kammuslinger & gambas
på beluga linser med grøn mayo & crudité

"Vitello Tonnato"
med marinerede små grønsager
& commendante chips

"Variation af dådyr"
Rosastegt filet, braiseret bov & kryddercrepinette
med blomkålspure, sæsongrønt & kartoffel i filodej

Rabarberpandekager
med pernodis og ristede peanuts

4 retters menu

kr. 425,-

Min. 15 kuverter

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - www.mollehuset.dk - fest@mollehuset.dk

Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra juni 2022

Til selskab & fest

Natmad

Pølsebord med udsøgt tilbehør & hjemmebagt brød	kr. 100,-
Fiskefrikadeller med karryremoulade, hjemmelavet agurkesalat & rugbrød	kr. 95,-
Frikadeller med kartoffelsalat, surt & brød	kr. 90,-
Ungarsk gullaschsuppe med hjemmebagt baguette	kr. 90,-
Klar suppe med urter, kød- og melboller samt brød	kr. 90,-
Mild karrysuppe med hønsekød og ris dertil baguette	kr. 90,-
Lun leverpostej med bacon, champignons klassisk tilbehør & groft brød	kr. 80,-
"Hotdogs" med tilbehør	kr. 100,-
Sandwich med lækkert fyld	kr. 90,-

Min. 15 kuverter

Man bestiller samme natmadsret til hele selskabet.

*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 10,- pr kuvert.

Helafstensarrangement

Forslag 1 (min. 15 kuverter)

Velkomst Cava (kl. 18.00)
3-retters menu (nr. 1 - 6)
Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og
dessertvin ad libitum under middagen.
(Efter desserten afregnes drikkevarer efter
forbrug.)
Kaffe
2 cl. Cognac eller Baileys
Petit fours
Natmad (kl. 01.00)
Pris kr. 880,-

Forslag 3 (min. 15 kuverter)

Øl, vand & kaffe v./ ankomst
Bryllupslagkage & frisk frugt v./ ankomst
Velkomst Cava (kl. 18.00)
3 retters menu (nr. 1 - 6)
Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og
dessertvin ad libitum under middagen
Kaffe
2 cl. Cognac eller Baileys
Petit fours
Øl, vand, vin på buffet efter kaffen,
til og med natmaden.
Natmad (kl. 01.00)
Pris kr. 1050,-

Forslag 2 (min. 15 kuverter)

Bryllupslagkage & kaffe
Velkomst Cava (kl. 18.00)
3 retters menu (nr. 1 - 6)
Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og
dessertvin ad libitum under middagen.
(Efter desserten afregnes drikkevarer efter
forbrug.)
Kaffe
2 cl. Cognac eller Baileys
Petit fours
Natmad (kl. 01.00)
Pris kr. 950,-

Forslag 4 (min. 15 kuverter)

Øl, vand & kaffe v./ ankomst
Bryllupslagkage & frisk frugt v./ ankomst
Velkomst Cava (kl. 18.00)
3 retters menu (nr. 1 - 6)
Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og
dessertvin ad libitum under middagen
Kaffe
2 cl. Cognac eller Baileys
Petit fours
Øl, vand, vin på buffet efter kaffen,
til og med natmaden.
Natmad (kl. 01.00)
Fri bar til kl. 02.00 (Rom, Gin, Vodka)
Pris kr. 1195,-

Spiritus	pr. flaske	kr. 600,-
Medbragt petit fours el. lign.	pr. kuvert	kr. 20,-
Medbragt Bryllupskage eller lign.	Pr. kuvert	kr. 40,-
Vinpakke B	pr. kuvert	kr. 80,- (tillægges standardpris)

Afregning efter "8 timers reglen" beregnes **ekstra takst med 30,- per person per time.**

Til vores selskabsgæster tilbyder vi 20 % rabat på overnatning på Hotel Lisboa
inkl. dejlig morgenbuffet samt fri parkering (800 meter fra Møllehuset).

Selskaber

Lokalet

Vi gør opmærksom på at vi forbeholder os retten til at flytte selskabet til et andet og mere passende lokale i tilfældet af:

- ændringer i antal gæster +/-
- ændring fra menu til buffet eller omvendt
- musikken fylder mere en først aftalt
- eller andet uventet/ændringer

Afbestillingsregler for ændring af antal kuverter fra 10%

30 dage før	kr. 0,-	
fra 15 til 30 dage før	kr. 75,-	pr. kuvert
fra 1 til 15 dage før	kr. 150,-	pr. kuvert
fra 1 til 24 timer	hele kuvertprisen	

Reservationsgebyr

Der vil foreligge et reservationsgebyr på kr. 3.000,- som bekræftelse på at reservationen er bindende. Gebyret vil blive fratrukket den endelige afregning, men refunderes ikke ved eventuel afbestilling.

Bordopdækning

Bordopdækning med hvide duge, hvide servietter og lys er inkl. i kuvert prisen.

Ønsker man farvede servietter må man påregne et tillæg på kr. 2,- pr. kuvert.

Ønsker man U eller E-bord, hvor der skal dækkes om til kaffen, vil der være et tillæg på:

pris pr. kuvert kr. 10,-

Bryllupslagkager pris pr. kuvert kr. 95,- / 120,-

Leverer man selv kagen pris pr. kuvert kr. 40,-
(Kagen skal dog helst være samlet og klar ved ankomst)

Til Kaffen

Petit fours pris pr. kuvert kr. 40,-

Ønsker man selv at leverer Petit fours eller andet pris pr. kuvert kr. 15,-

Selskaber

Blomster

Buket i vase pr. bord/buket kr. 30,-

Ønsker man bestemte blomster eller andet, vil der være ekstra pris iflg. faktura fra gartneren.

Blomsterdekorationer kan bestilles efter ønske Pris pr. stk./Bord fra kr. 350,-
Ved specielle blomster ønsker, afregnes der efter gartner fakturae.

Alternativt er man velkommen til at leverer blomster selv.

Toastmaster

Ved større selskaber, er det vigtigt at man vælger en toastmaster der i fællesskab med tjeneren kan styre div. indslag, sange osv. af hensyn til tidsplanen. (Specielt ved bryllupper)

Musik

Af hensyn til lokalet, skal vi gerne vide ved bestilling om der er planer om musik.
1 - 5 mands orkester. Instrumenter, udstyr.
Hvor meget plads de skal bruge osv.

Forplejning til musikere pris pr. kuvert kr. 125,-
+ drikkevarer

Natmad

Natmad serveres almindeligvis 8 timer efter at gæsterne er gået til bords.

Ønsker man at festen skal fortsætte efter natmaden er serveret, gælder 8 timers reglen.
Det vil sige at der er en ekstra pris pr. kuvert pr. time kr 30,-

Ønsker man at regningen skal sendes til Norge eller Sverige må der påregnes et bank gebyr på kr. 150,-.

Ved betaling med udenlandske kreditkort vil der være et adm. gebyr på 4%.

Alle priser og detaljer er forbehold ændringer.