

**Velkomstdrink:**

Cava Mont Marcal, Reserva, Brut eller Semi Secco      pr. gl. kr. 75,-      kr. 335,-  
*En vin efter den sande "Metode Traditionelle" lavet på de klassiske Cava druer.*  
*\*Se også vores drinksforslag*

Crémant d'Alsace, Brut, René Muré      pr. gl. kr. 85,-      kr. 375,-  
*Tør, meget rig på frugt og elegant perlende i glasset.*

**Vi anbefaler:**

PELUSAS, Chardonnay, Chile      kr. 305,-  
 PÈ Tinto, Blend af Moreto, Castelão og Trincadeira, Portugal      kr. 305,-  
 "Sol del Mediterráneo" Moscatel D.O. Valencia      pr. gl. kr. 70,-      kr. 340,-  
*Eller*

**Vinpakke A ad libitum:**

PELUSAS, Chardonnay, Chile  
 PÈ Tinto, Blend af Moreto, Castelão og Trincadeira, Portugal  
 1 glas. "Sol del Mediterráneo" Moscatel D.O. Valencia  
 Til og med desserten      pr. kuvert      kr. 325,-

**Vi anbefaler:**

Pinot Gris Réserve, Bestheim Alsace      kr. 320,-  
 "Pago de Cirsus" Vendimia Seleccionada, Navarra      kr. 340,-  
 La Playa Sauvignon Blanc Late Harvest      50 cl.      kr. 295,-  
*Eller*

**Vinpakke B ad libitum:**

Pinot Gris Réserve, Bestheim Alsace  
 "Pago de Cirsus" Vendimia Seleccionada, Navarra  
 La Playa Sauvignon Blanc Late Harvest  
 Til og med desserten      pr. kuvert      kr. 365,-

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,-  
(weekend tillæg pr. kuvert kr. 150,-)

\*Spørg betjeningen

Min. 15 kuverter

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - [www.mollehuset.dk](http://www.mollehuset.dk) - [fest@mollehuset.dk](mailto:fest@mollehuset.dk)

Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra februar 2023

### *Buffet 1*

Røget dyrekølle  
med purløgstræg & 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](http://www.mollehuset.dk) - [fest@mollehuset.dk](mailto: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](http://www.mollehuset.dk) - [fest@mollehuset.dk](mailto: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](http://www.mollehuset.dk) - [fest@mollehuset.dk](mailto: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](http://www.mollehuset.dk) - [fest@mollehuset.dk](mailto: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. 910,-**

### 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. 1080,-**

### 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. 980,-**

### 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. 1225,-**

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. 4.000,- 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.