



# Kommandørgården Selskabsmenu

# Velkommen

## Det skulle glæde os...

at afholde Deres fest eller middag her på Kommandørgården. En fest kan ikke gøres om, derfor vil vi gøre vort yderste for, at Deres fest bliver noget særligt. Vi foreslår, at De evt. får en snak med køkkenchefen og hotelchefen over en kop kaffe, så vi sammen kan planlægge netop Deres fest.

I det følgende vil De finde forskellige menuforslag, men vore kokke vil naturligvis være glade for at skræddersy en menu til Deres ønsker.

## Invitationer, menu- og bordkort

De er meget velkommen til at gøre brug af vore smafulde invitationsomslag. Endvidere trykker vi gerne Deres menukort, som lægges ved hver kuvert.

## Duge & Servietter

Vi kan skaffe duge og servietter i næsten alle ønskede farver. Ved et eventuelt besøg er De velkommen til at se vort farvekort m.m.

## Bordpynt

Har De specielle ønsker m.h.t. bordpynt klarer vi også dette. Desuden er De velkommen til selv at medbringe pynt. På den måde bliver bordet mere personligt og i tråd med Deres specifikke ønsker. Vi kan naturligvis også pynte med blomsterdekorationer mod et mindre pristillæg.

## Bordopstilling

Bordene kan opstilles på mange forskellige måder, afhængig af Deres valg af lokale, f.eks.

- Hestesko med 2 eller 3 arme
- Små borde med 8 pers. - 2 på hver side.
- Lange borde

## Lokalebeskrivelse

Vi har mange dejlige, smagfulde selskabslokaler. Især er den lyse terrasse med den støvgrønne farve er meget efterspurgt.

Endvidere har vi flere lokaler på 1. salen. Ved en eventuel rundvisning på hotellet vil De have mulighed for at vælge det lokale, der er mest velegnet til Deres arrangement.

## Musik til festen

Som underholdning kan vi anbefale vore faste husorkestre som består af både soloer og duoer.

Priser fra ca. ....k. 4.200 til ca. kr. 10.000.

## Vi tænker på børnene

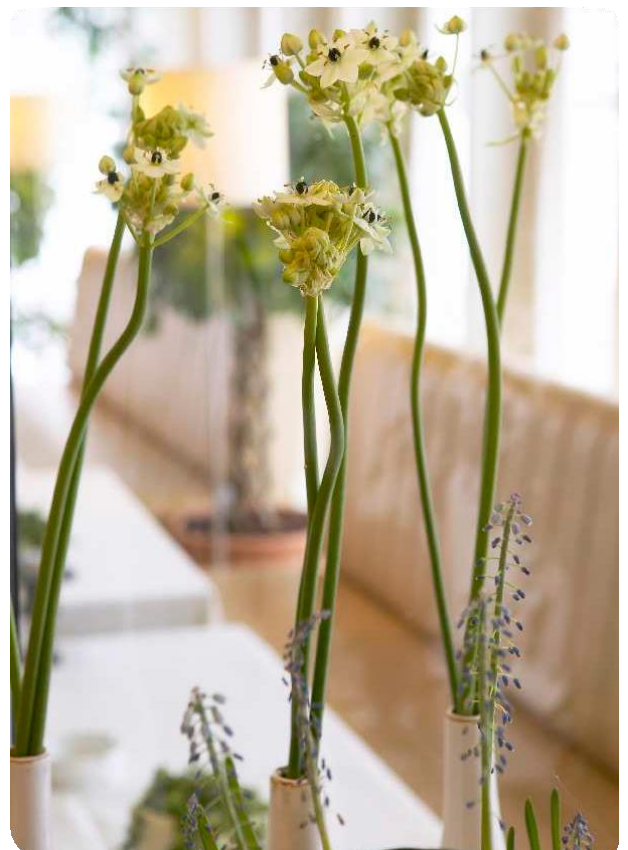
Børn er altid velkomne på Kommandørgården. På 1. salen har vi et festligt børnebord med lego, spil og mange andre ting. Der er ligeledes mulighed for bordtennis og pool. Vi pynter meget gerne et specielt børnebord, og serverer gerne børnemenuer. Hvis børnene sidder ved de voksnes bord og er under 12 år, beregner vi os halv pris, og er børnene under 4 år, er de uden beregning. Fine børneretter - Rekvirér evt. børnemenukort.

Alle menuer arrangeres kun ved min. 20 personer. Ved færre deltagere tillader vi os at beregne 20 personer.

## Mad ud af huset (min. 20 personer)

Alle retter nævnt i denne folder kan medbringes eller udbringes.

Ved udbringning - (kun på Rømmø) - tillægges et gebyr på kr. 395,-



## Fest med tema

Vi har gode erfaringer med tema-fester og kan arrangere fester med forskellige temaer, lige fra Flintstone-, romer- og western arrangement til 60'er fest. Til disse arrangementer sammensættes menu og drikkevarer efter temaet, ligesom personalet udklædes og lokalet dekorerer i henhold til temaet.

## Barnedåb

Har De et barnedåb er vi gerne behjælpelige med at arrangere en uforglemmelig barnedåb i vores hyggelige lokaler.

## Bryllup

Hvorfor ikke blive gift i den smukke, hvide Sct. Clemens Kirke kun 1,5 km fra hotellet? Vi har kirken, hestevognen, brudesuiten og rammerne til den dejligste fest. Et bryllup er livets fest, en fest De og Deres gæster vil kunne huske resten af livet. På Kommandørgården har vi den rette atmosfære til sådan en fest. Vi tilbyder naturligvis også overnatning for alle. Kombiner brylluppet med et weekendophold for brudeparret og gæsterne. En hyggelig weekend, i hyggelige omgivelser hvor ingen skal tænke på at køre hjem.

## Brudesuite

Vi foreslår Dem at brudeparret overnatter i et dejligt hotelværelse, som er klargjort med slør over sengen, champagne ved sengekanten samt canapéer og frisk frugt. Derudover vil der være 2 gange kraxenofen og 2 gange tyrkisk hamambad til de nygifte i wellness centret.

Specialpris.....Kr. 1250,-  
(Kun ved bryllups-arrangement for min. 40 pers.)

Et bryllup på Kommandørgården kunne f.eks. se således ud:

- Alle gæster mødes ved den hvide kirke i Kirkeby kun 1,5 km. fra hotellet
- Brudeparret køres i hestevogn til kirken
- Kirkelig vielse
- Brudeparret køres i hestevogn tilbage til hotellet, med champagne på is
- Velkomstdrink
- 3-5 retters menu, bryllupslagkage, kaffe og natmad
- Musik og dans
- Brudeparret overnatter i brudesuiten med slør over sengen, champagne og enkelte canapéer på natbordet

## Med overnatning for alle gæster:

Alle gæster ankommer til hotellet og får udleveret nøgler til overnatning i dobbeltværelser.

- Brudeparret køres i hestevogn til kirken
- Kirkelig vielse
- Brudeparret køres tilbage i hestevogn med champagne på is
- Velkomstdrink
- 3-5 retters menu, bryllupskage, kaffe og natmad
- Musik og dans
- Brudeparret overnatter i brudesuiten
- Morgenmad for alle gæster



# Menuforslag budget

## 3 retters menuer

Hjemmelavet hønsesalat eller rejesalat med flute  
Glaseret Bayonne skinke med sennepssauce, salat og hasselbach kartofler  
Fransk æbletærte m. flødeskum  
kr..... 245,- pr. person

Aspargessuppe  
Helstegt svinekam med rødkål, brun skysauce, æble med gelé og hvide kartofler  
Hjemmelavet is  
kr..... 245,- pr. person

Tunmousse med toast  
Honning og hvidløgs glaseret lam med timian sauce, pommes rissolés og årstidens grøntsager  
Hjemmelavet chokoladelagkage  
.....kr. 295,- pr. person

Iset røget lakserulle på sprød iceberg  
Oksefilet med bearnaisesauce, årstidens grøntsager og bagte kartofler med creme fraiche  
Hjemmelavet is med blommer i Madeira  
.....kr. 345,- pr. person

Menu til fast pris -  
sammensæt selv en 3 retters menu som inkluderer velkomstdrink, 1 glas husets hvidvin, ½ fl. husets rødvin og kaffe

## Velkomstdrinks

### Forret:

Hjemmegravad laks med dilledressing  
Indbagt fisk m. spinat & hummersauce  
Hjemmerøget laks med lun spinat og fransk baguette  
Fiskesymfoni med 3 slags fisk og skaldyr

### Hovedret:

Honningglaseret lam med græske karofler og årstidens cuvette grøntsager  
Farseret kalkun med hvidløgscreme, krydderkartofler og årstidens grøntsager  
Indbagt oksefilet med pebersauce, hasselbach kartofler og årstidens grøntsager

### Dessert:

Hjemmelavet Parfait is med brændte figer & ahornsirup  
Hjemmelavet kanelis med brændte figer  
Fransk æbletærte med creme fraiche  
Hjemmelavet vanilleis med syltede pærer, marengs og chokoladesovs

## Kaffe

kr. 575,- pr. person



# Festmenuer

## Fest Menu no. 1

### Forret:

Lakse cappaccio m. salater & pesto  
Salt & dild marineret hellefisk m. sennepsdressing  
Lufttørret skinke m. melon & salater

### Hovedret:

Rosastegt lammekølle m. kartoffelgratin,  
tilberedte grøntsager & timiansauce  
Porcheret kalkunbryst m. pesto  
Råstegte kartofler & svampesauce  
Ovnbagte grøntsager  
Urtestegt nakkefilet m. grøntsagsfricassé  
Kartofler stegt i hvidvin & citron  
Pebersauce

### Dessert:

Kanelis m. brændte figer & ahornsirup  
Pæretærte m. solbærsorbet  
Frisk ananas m. parfait is &  
honningristede valnødder

Frit sammensat 3 retter.....295,-

## Fest Menu no. 2

### Forret:

Iset røget lakseroulade m. salater & dressing  
Sprængt and i rucolasalat & basilikumpasto  
Hummersuppe m. cognac & karrycremefraiche

### Hovedret:

Stegt unghanebryst m. tomat & mozzarellaost  
Ovnbagte kartofler m. krydderurter  
Svampesauce & grøntsager  
Indbagt laks m. spinatcreme  
Dildkartofler & gratinerede grøntsager  
Culotte steg m. sprøde grøntsager  
Gratinerede kartofler & rødvinssauce

### Dessert:

Chokolademousse m. brændte mandler  
Frisk frugtsalat m. likørcreme  
Valnøddekage m. frugt & rørt is

Frit sammensat 3 retter..... 325,-

## Fest Menu no. 3

### Forret:

Varmrøget laks m. rosegrape i sprøde salater  
Carppaccio af okseinderlår i salater & parmasanost  
Braiseret søtungefilet m. champignon & urter

### Hovedret:

Helstegt kalvefilet i krydderurter & dijonsennep  
m. kartoffeltærte & grøntsagspickles  
Kastanie farseret kalkun m. pommes Rösti  
Svampe & rødløg, sprøde grøntsager & sauce Bour-  
gogne  
Oksemørbrad m. kartoffeltimbale  
Tilberedte grøntsager & cognacsauce

### Dessert:

Desserttallerken m. kage, frugt & likør  
Fragilité istærte m. frugt & likør  
Nøddekurv frugt & parfait is m. cognac  
Ostetallerken m. danske & udenlandske oste

Frit sammensat 3 retter ..... 395,-

## 6 retter

### Forret:

Husets forret - Laksetatar med rødløg  
eller hjemmerøget laks med  
urtdressing  
Parmaskinke med honningmelon og kaninpaté med  
cornichoner

Sæsonens suppe  
brødcroustoner

### Sorbet

### Hovedret:

Fasanbryst i champagnesauce, broccoli,  
dampede grøntsager, kastanjer og kroketter  
eller  
Kronhjortemedaljoner med rødvinssauce, små stegte  
kartofler og dampede grøntsager

Eller

Helstegt højreb fra naturkød, hertil Sauce  
Bordellaise, ovn kartofler og spæde grøntsager

### Ost:

Danske oste med syltede valnødder

### Dessert:

Ingefærkammerhuse med  
hjemmelavet vaniljeis

.....Kr. 595,-

Alle menuer er forslag...

## Fiskeforretter

Hjemmerøget laks fra egen rygeovn med flødespinat, baguette og smør .....	95,-
Butterdejsskal med rød-spætte Paupiete (Q) og sauce Cardinal.....	95,-
Hjemmegravad laks på surbrød med sennepsdressing .....	75,-
Rejecocktail med fintskåret salat, asparges, cocktaildressing og toast .....	85,-
Kommandørgårdens lakse triologi med hjemmerøget laks og rygeostcreme, gravad laks og dildressing, laksetartar salat og stenovns brød .....	95,-
Appelsingravad laks med sennepscreme .....	85,-
Iset røget lakseroulade på sprød icebergsalat .....	75,-
Tarteletter med rejer og asparges .....	78,-

## Andre forretter:

Andelevermousse med cumberlainsauce og ristet toast .....	dagspris
Parmaskinke med honningmelon, italiensk ciabattabrød .....	79,-
Fransk kaninpaté med bondebrød og cornichoner .....	81,-
Tarteletter med fjerkræ, asparges og friske krydderurter .....	65,-
Røget parma skinke med asparges og sauce Hollandaise .....	79,-
Hønsesalat på ananasring anrettet på salat hertil toast .....	74,-

# Supper

Hjemmelavet hønseskødssuppe med kolde ris og rosiner .....	65,-
Svampesuppe m. hvidløg .....	65,-
Karsesuppe m. laksesouffle boller.....	85,-
Aspargessuppe med boller .....	64,-
Klar oksekødssuppe med kolde ris og rosiner.....	75,-
Kommandørgårdens fiskesuppe med fiskestykker, Croutoner & rouille .....	78,-
Fiskecremesuppe med persilletoast .....	79,-
Hummersuppe med fløde og cognac, hertil serveres jomfruhummerhaler .....	86,-
Muslingsuppe med nydampede blåmuslinger .....	75,-



# Hovedretter

## Svinekød

Timiankrydret skinkesteg med sprød svær hertil hvide kartofler samt sesamtomater.....	145,-
Vildsvin med kirsebærsauce. Hertil kartoffelkroketter og smørristede svampe ....	185,-
Frilandsflæskesteg med gyldne kartofler og tørrede frugter .....	135,-
Fransk svinekam i fad med timian, kartoffelskiver og små hele løg .....	142,-
Glaseret landskinke med råstegte kartofler, brøndkarse og kryddersmør .....	138,-
Indbagt svinemørbrad med smørristede kartofler, farserede tomater og madeirasovs .....	152,-
Rødvinsmarineret nakkefilet m. rødvinssauce og tilbehør.....	145,-
Honningglaceret Bayonneskinke med rødvinssauce, græske kartofler og årstidens grøntsager.....	185,-
Rømmøpande, svinemørbrad i paprikaflødesauce med cocktailpølser og ris.....	175,-
Fyldt svinemørbrad med spinat og kalkunfars, dertil Rieslingsauce, asparges kartofler og årstidens grøntsager.....	175,-
Fyldt ribbensteg med hvide kartofler og rødkål .....	145,-
Æblefarseret nakkekam med æble/calvadosauce, årstidens grøntsager og Pommes Anna .....	148,-

## Fisk

Indbagt laks og torsk med spinat- eller citron-cremefraiche, og sauce Hollandaise.....	145,-
Indbagt laks med dildsauce, årstidens grøntsager og Pommes Anna.....	142,-

## Kalvekød

Indbagt kalvemørbrad og sauce bearnaise el. rødvinssauce med årstidens kartofler samt dampede grøntsager.....	195,-
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, solbærkompot, fuglerede, aspargeskartofler, stegte kartofler og årstidens grøntsager.....	175,-
Kalve Wienerschnitzel med smørsauce, ærter og pommes sautes.....	185,-

## Oksekød

Oksefilet med sauce Bearnaise, hertil pommes Anna, grillet tomat og årstidens grøntsager .....	195,-
Indbagt oksemørbrad med hønsesufflé (Wellington) med sauce Madeira, ristede sherrytomater og sukkerærter, smørristede svampe og årstidens grøntsager.....	225,-
Langtidsstegt dansk kalvespidsbryst med skysauce, surt og sødt, hvide kartofler, glaserede perleløg og årstidens grøntsager.....	145,-



## Fjerkræ

Helstegt farseret kalkun med tranebærkompot, fuglerede med Waldorfsalat og aspargeskartofler ..... 175,-

Gammeldags andesteg fyldt med svesker og æbler. Hertil rødkål, surt og sødt, skysauce, brune og hvide kartofler ..... 185,-

Appelsinmarineret kalkuncuvette med årstidens kartofler og grøntsager ..... 145,-

Andebryst med kanelsauce, smørristet kastanjer, dagens Kartofler og grøntsager ..... 185,-

## Lam

Helstegt, farseret lammekølle med persille, hvidløg, mintgelé, kartoffelgratin og sennepstimiansauce ..... 185,-

## Vildt

Helstegt vildsvinekølle med flødesauce, tranebærkompot, surt og sødt samt aspargeskartofler ..... dagspris

Dyreryg eller dyrekølle med Waldorfsalat, tyttebær, halve æbler, vildtsauce, søde kartofler, asparges kartofler og årstidens grøntsager ..... dagspris

Moseand eller fasanbryst med vildtflødesauce, kroketter, årstidens grøntsager og surt & sødt ..... dagspris

Rådyrfilet med nøddekartofler, kantareller, brombær og årstidens grøntsager ..... dagspris

Kronhjortemedaljoner med rødvinssauce, små stegte kartofler og dampede grøntsager ..... dagspris

Krondyrmørbrad med cassissauce, indbagte kartofler, årstidens grøntsager og spidskål ..... dagspris

# Desserter & oste

Hjemmelavet is med frugt .....	48,-
Fløderand med kirsebærsauce .....	46,-
Hjemmelavet citronfromage.....	52,-
Chokolade- eller frugtmosse med brændte mandler .....	53,-
Kanelis i marengs med ahornsirup og fløde- skum .....	55,-
Iskage med makronbund, chokoladeovertræk og marcipanpynt .....	75,-
Mango mousse med appelsinskal .....	55,-
Marengs med råmarinerede rabarber, hjemmelavet flødeis og vanillecreme .....	63,-
New York Cheesecake med kandiseret frugtskal.....	61,-
Marcipan Pæretærte med Creme fraiche.....	57,-
Bagt banan med allehånde, muskat og kanel – flamberet med rom hertil flødeis.....	57,-
Engelsk Rabarber crumble - Og flødeis .....	69,-
Marengsmedalje med hasselnødder og mørk chokolade serveret med moccacreme .....	57,-
Pandekager med hjemmelavet vanilleis og solbærkompot.....	68,-
Bourbon-pecan tærte med bananis.....	79,-
Figner i pernod med kanelparfait.....	75,-
Tarte Tartin (fransk æbletærte) med sorbet .....	75,-
Nøddekurv med flødeis .....	83,-
Rubinsteinkage.....	75,-
Kommandørgårdens dessertallerken med mousse, parfait, kage og frugt.....	86,-

## Oste - som mellemret

Udvalg af danske kvalitetsoste .....	64,-
Grillet økologisk gedeost på sprød salat med pesto.....	53,-

# Kaffe & Kaffeboard

## Kaffe

Kaffe med boller eller kringle .....	kr. 62,- pr. pers.
Kaffe med boller og kringle .....	kr. 69,- pr. pers.
Kaffe med lagkage .....	kr. 75,- pr. pers.
Kaffe med boller, kringle og lagkage .....	kr. 95,- pr. pers.
Kaffe og sønderjysk kaffeboard (20 slags) ...	kr. 195,- pr. pers.

## Lidt sødt til kaffen

3 hjemmelavet småkager .....	35,-
Hjemmelavet kranssekage .....	35,-
Petit Four .....	35,-

## Natmad

Klar suppe .....	50,-	Frikadeller med kold kartoffelsalat .....	65,-
Aspargessuppe .....	50,-		
Sønderjysk pølsebord med fedt og sønderjysk rugbrød .....	79,-		
Biksemad med rødbeder, rugbrød, spejlæg eller Bernaisesauce .....	65,-		
Flæskeæggekage med rugbrød og purløg .....	75,-		

## Smørrebrød

Uspecifik Smørrebrød .....	65,-
Snitter .....	29,-
Håndmadder .....	28,-
Pindemadder .....	25,-

# Buffetforslag

## Marsk- og Vadehavsbuffet

Solæg  
Lakserøget sild  
Nydampede Blåmuslinger  
Skrædderduels  
Surrib m. rødbeder og sennep  
Sønderjyske frikadeller med gammeldags hvidkål  
Fiskefrikadeller på sønderjysk  
Brødlagkage og søsterkage  
Balle - punch - sønderjyske fest drikke - hemmelig  
opskrift.

Pr. kuvert ..... Kr. 345,-

## Danish

Kolde anretninger & lune retter samt oste m.m.  
Hvide og røde sild  
Gravad laks med dilldressing og asparges  
Paté med cornichoner  
Roastbeef med tilbehør  
Tarteletter med høns i asparges  
Indbagt laks med hummersauce  
Varm leverpostej med  
bacon og champignoner  
Friteret rødspættefileter med remoulade  
Diverse oste og frugtsalat  
Friskbagt brød m. smør

Pr. kuvert .....kr. 225,-

# Buffetforslag

## Westernbuffét

Amerikansk græskarsuppe  
Perfect bite nachos med ost og salsa  
Chilli con carne med chokolade  
Lav din egen tortilla med sour cream og forskellige salater  
Spareribs  
Steaks  
South western kylling  
Ovnbagte kratofler  
Amerikansk barbecuesauce  
Coleslaw og andre salater  
Amerikansk cheesecake

Pr. kuvert.....kr. 295,-

## Italiensk buffét

Bruchetta  
Pizzette (minipizza)  
Italiensk parmaskinke og melon  
Tomat caprese  
Aubergine parmigiana  
Fritto misto di mare (friteret skaldyr)  
Diverse salater  
Stenovnsbagt ciabatta m. m.  
Ravioli med chanterelle champignoner og timian  
Pastaret  
Involtini med kalvekød (kalveschnitzel med asparges, ost og mortadella)  
  
Italiensk lammekølle med rosmarinkartofler  
Oksekød tilberedt i ragout  
  
Ovnstegte rosmarinkartofler og grillede kartofler  
  
Tiramisu  
Italiensk sorbet og cassata is med amareno kirsebær

Pr. kuvert.....kr. 375,-

# Receptioner

En reception er velegnet til at markere de runde fødselsdag, firmaets mærkedage eller jubilaren.  
En uhøjtidelig sammenkomst hvor gæsterne frit kan cirkulere og nyde den gode mad.

Alle retterne på buffeten kan nydes uden brug af bestik.

## Den lille

2 pindemadder med henholdsvis røget laks, æggestand og asparges og roastbeef  
Croissant med hønsesalat  
Grøntsags crudité med dip  
Små sandwich med æggesalat  
Små frikadeller med agurkesalat  
Små pølser svøbt i bacon  
Laksemousse i butterdej med grøn dressing  
Emmentaler stave og brie med vindruer  
Diverse snacks  
Frisk frugt

Pr. person ..... Kr. 195,-

## Den gode

3 slags pindemadder med røget laks, paté, æggesalat  
Andelevermousse på toast trekanter  
Grøntsags crudité med dip  
Vol au Vent med dampet laks og hummersauce  
Små mørbradbøffer med champignon a'la creme  
Friturestegte blæksprutter med citron og salat  
Hot Wings med salsadressing  
Rørt flødeost med hvidløg og purløg  
Brie og emmentaler med vindruer  
Diverse snacks  
Frisk frugt

Pr. person ..... Kr. 275,-

# Busgrupper og pensionistforeninger

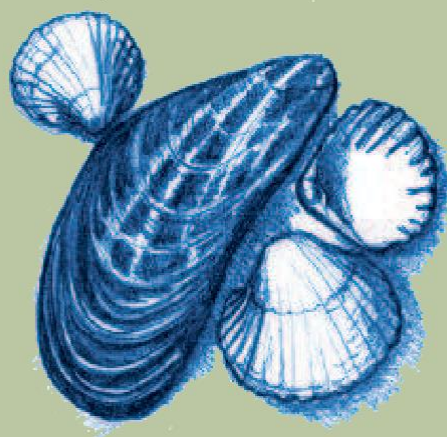
## Mormors festmenuer

Paneret svinekotelet med rødkål og brun sauce, hvide kartofler og salat.....135,-

Helstegt svinekam med sprød svær, hertil brune og hvide kartofler, rødkål, surt og sødt, æble med gelé, svesker og flødesauce.....145,-

Kogt oksekød med peberrodssauce eller sur/sød sauce, kartofler og grøntsager ..... 145,-

Gammeldags oksesteg med asier og tyttebær, kartofler og glaserede perleløg og ærter.....155,-



Hotel Kommandørgården

Havnebyvej 201

6792 Rømø

Tlf.: 74 75 51 22

Fax: 74 75 59 22

Hjemmeside: [www.kommandoergaarden.dk](http://www.kommandoergaarden.dk)

E-mail: [info@kommandoergaarden.dk](mailto:info@kommandoergaarden.dk)