

Forplejning

I Borgerhusets 7 mødelokaler, står vi altid for forplejningen.

Lokaleudlejning foretages af Borgerhuset Stationen på 86614599 eller på deres hjemmeside

<http://www.stationen.dk/>

Lokaleleje er ikke inkl. i mødepakkerne.

Mødearrangementer er lige fra 4 til 90 deltagere.

Vores KOK står altid til rådighed med forslag til forplejningen, og har fornuftige priser så alle kan deltage.

Ring venligst på: 22941108 eller send os en mail på: lars@cafe-stationen.dk

Eksempler på forplejningspakker:

Mødepakker.

Formiddagsmøde u / frokost

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV-udstyr efter ønske

Stor morgenbuffet med kaffe / the, vand ad libitum. rundstykker med ost, flere slags pålæg og marmelade samt frugtkurv.

Pr. deltager kr. 80.-

Formiddagsmøde m / frokost

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV-udstyr efter ønske

Stor morgenbuffet med kaffe / the, vand ad libitum. rundstykker med ost, flere slags pålæg og marmelade samt frugtkurv.

Frokost (se forslag) inkl. 1 øl / sodavand

Pr. deltager kr. 175.-

Eftermiddagsmøde m / frokost

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV-udstyr efter ønske

Frokost (se forslag) inkl. 1 øl / sodavand

Eftermiddagskaffe / the ad libitum med hjemmebagt kage, isvand og frugtkurv i mødelokalet. Hele eftermiddagen

Pr. deltager kr. 165.-

Kaffemøde

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV-udstyr efter ønske

kaffe / the, vand ad libitum

Pr. deltager kr. 30.-

Hjemmebagt kage + 25.-

Frugtkurv i lokalet under hele mødet + 10.-

Hjemmebagt franskbrød med tilbehør + 35.-

Hjemmebagt bolle med tilbehør + 35.-

Små ckokolader + 10.-

Heldagsmøde

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV-udstyr efter ønske

Stor morgenbuffet med kaffe / the, vand ad libitum. rundstykker med ost, flere slags pålæg og marmelade samt frugtkurv.

Frokost (se forslag) inkl. 1 øl / sodavand

Eftermiddagskaffe / the ad libitum med hjemmebagt kage,

isvand og frugtkurv i mødelokalet hele eftermiddagen

Pr. deltager kr. 245.-

Aften møde u / aftenkaffe

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV-udstyr efter ønske

Aftensmad (se forslag) inkl. 1 øl / sodavand

Pr. deltager kr. 95.-

Aften møde m / aftenkaffe

Opstilling af mødelokale efter ønske

Standard AV udstyr efter ønske

Aftensmad (se forslag) inkl. 1 øl / sodavand

Aftenkaffe / the, vand ad libitum

Pr. deltager kr. 125.-

Forslag til standard kursus pakker bemærk der er flere muligheder neden under

Tapastallerken med 3 slags (Tapas 5 slags + 20.-)

Let frokost buffet (Min. 15 pers.) (Stor + 30.-)

Bl. Sandwich i durumboller

To slags tærter med salat og hjemmebagt flutes

Dagens ret med grøntsalat (Se dagens ret her)

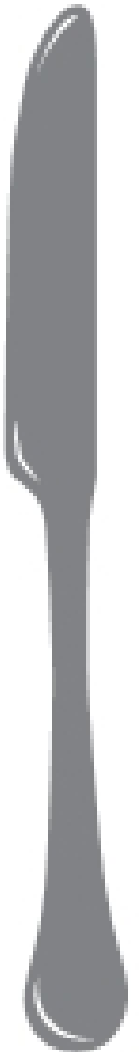
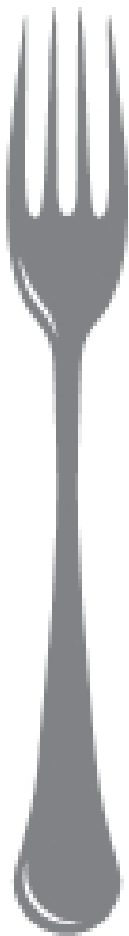
Du kan også vælge disse til dine pakker + 10 kr. pr. pers.

Mørbradbøf med bløde løg og surt serveret med hjemmebagt rugbrød

Kalkun steaks med saute af friske grøntsager, krydderkartoffelbåde samt Dijon sauce

Koteletter i fad med ris og salat

Paprikamar. kyllingebryst i baconsvøb med salat og hjemmebagt flutes



+ 20 kr. pr. pers.

Fyldte svinekoteletter med urtevendt kartofler og skysauce

Kalkuntournedos med sarranoskinke serveret med sæsonens friske grøntsager, ristimbale samt pebersauce

Kryddersteak med rucola og parmesan serveret med pastasalat vendt i pesto

Tapastallerken med 5 slags tapas

Helstegt oksetyndstegsfilet med dampede grøntsager, dagens kartofler samt rødvinssauce (min. 15 personer)

Helstegt kalkunbryst fyldt med chorizo, basilikumspesto og frisk mozzarella serveret med tomatsalat, svamperisotto samt skysauce (min. 15 personer)

Helstegt svinekarm i baconsvøb serveret med dagens grøntsager, dagens kartofler samt skysauce (min. 15 personer)

I kan også bestille 2 eller 3 retter til jeres mødepakker

2 retter + 35 kr. pr. pers.

3 retter + 70 kr. pr. pers.

Kursusforretter

Honning glaceret laks carpaccio på bund af rucola salat

Letrøget kyllingebryst på leje af salat med appelsin glace

Feta i filodej anrettet på salat serveret med tzatziki

3 slags burchatta med basilikumspesto, oliventapenade og sarranoskinke gratineret med parmesanost

Besola med frisk basilikum på bund af salat med citrusfrugter (+10)

Kammuslinge salat med pancetta og myntesmør (+20)

Kursusdesserter

Chokoladeis roulade med marcipan og frugtcoulis

Hjemmelavede brownies med vanillieparfait og friske frugter

3 slags ost med marinerede figer og friske bær (+15)

- Der tages forbehold for fejl og ændringer -