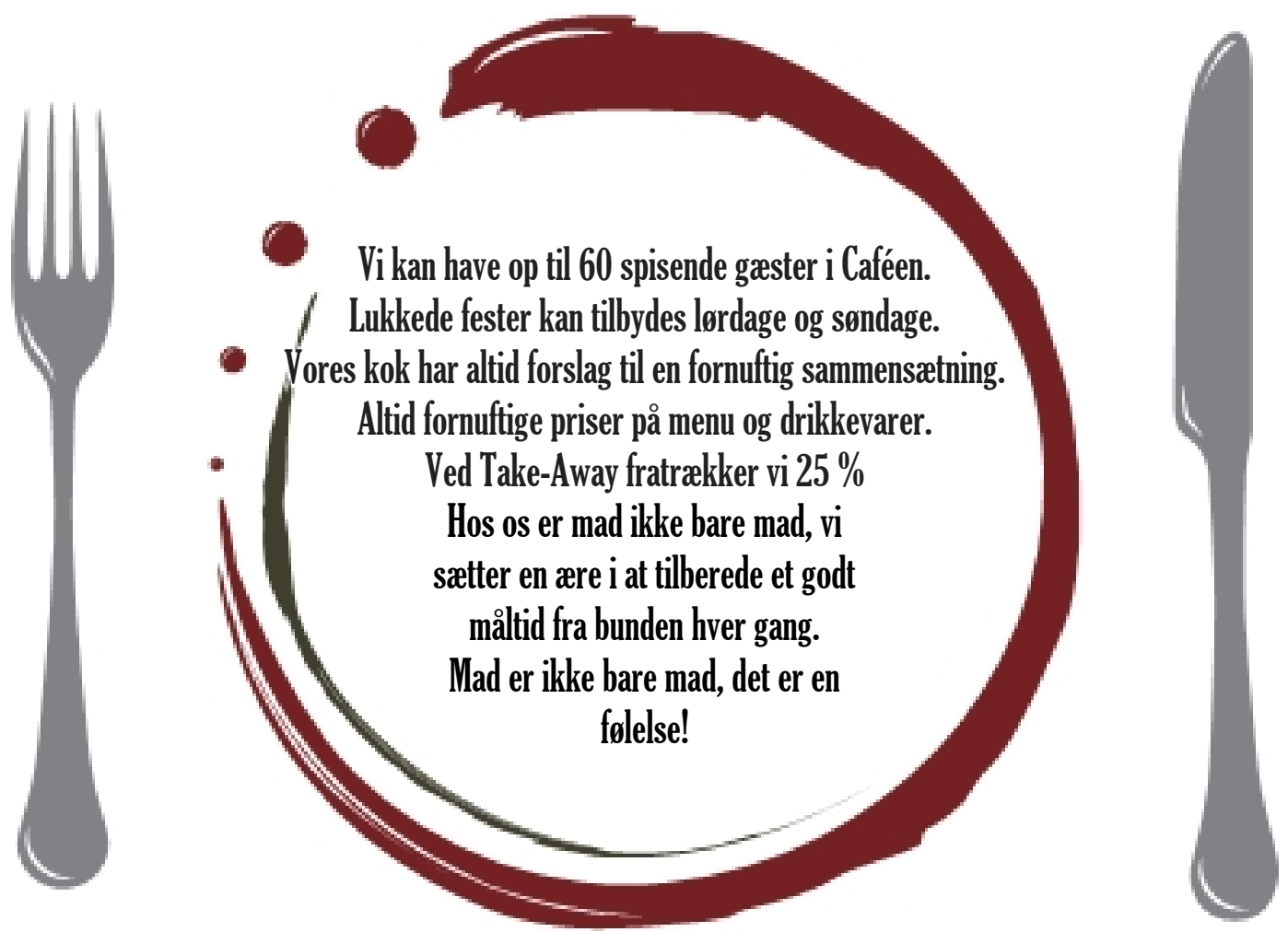


Fester i Viborg centrum

KONFIRMATION

Vi kan tilbyde fest i cafeen som lukket fest.



**Vi kan have op til 60 spisende gæster i Caféen.
Lukkede fester kan tilbydes lørdage og søndage.
Vores kok har altid forslag til en fornuftig sammensætning.
Altid fornuftige priser på menu og drikkevarer.
Ved Take-Away fratrækker vi 25 %
Hos os er mad ikke bare mad, vi
sætter en ære i at tilberede et godt
måltid fra bunden hver gang.
Mad er ikke bare mad, det er en
følelse!**

Kontakt os venligst Lars H. Riddersholm på 22941108 eller på mail lars@cafe-stationen.dk

Konfirmation 2012

Buffet 1

Det kolde

Hvidløgsstegte rejer anrettet med krydderurter og salat, hertil tomatsalsa med koriander

Dildrørt laksemousse med sauce verde

Broccolisalat med bacon og pinjekerner

Pasta vendt i persillepesto med grillet kylling

Det varme

Farseret kalkunbryst med ristede svampe

Rosastegt oksetyndsteg med rosmarin og hvidløg

Små ristede kartofler vendt i friske krydderurter serveret med creme fraiche

Dessert

Chokolade – Trøffel kage med syltede bær

Til buffeten medfølger hjemmebagt brød samt smør

Kr. 235,- per person

Buffet 2

Det kolde

Pestobagt bruschetta med krebsehalemousse

Krydderurtemarinerede rejer anrettet med bagte peberfrugter

Pasta med rødløg, soltørrede tomater, frisk spinat samt grillet unghanebryst

Frisk asparges med krydderurtesalat, purløgscreme toppet med rugbrødscROUTONS

Kartoffelsalat med radiser, rødløg og friske krydderurter i limevinaigrette

Det varme

Farseret oksefilet med spinat og svampe

Tournedos af poulardbryst bagt med bacon

Små stegte kartofler med oliven og lime

Desserter

Frisk frugtsalat med rørsukker og vaniljecreme

Lune pandekager med rørt is

Til buffeten medfølger hjemmebagt brød samt smør

Kr. 280,- per person

3 retters menu

Roulade af røget hellefisk med krydderurter og dijon, anrettet på plukket salat med krebs, hertil hjemmebagt flutes

Helstegt oksefilet med ristede markchampignons, spinat/rødløgstimbale, langtidsbagte blommetomater, hertil timiansauce samt små persillekartofler

Chokolade-konfektkage med frisk frugt, frugtpuré samt hjemmelavet parfait

Kr. 290,- pr. person

4 retters menu

Lufttørret skinke serveret med marinerede grønne asparges med urtecreme samt hjemmebagt brød

Røget laksemousse med kørvel, rødløg og chili, hertil kaviarcreme og ristede rugbrødsflager

Marineret kalveculotte med persillestegte svampe samt bønner i svøb af bacon, hertil ristede kartofler og basilikumsauce

Desserttallerken

2 slags kage, to slags is, frisk frugt samt frugtpuré og citronmelisse

Kr. 350,- pr. person.

