

# Menu

## FORRETTER

Vælg én af følgende forretter, som serveres til hele selskabet

### "Bergefisk"

Saltet torsk, syltet sennepskorn, æbler og syrnet fløde

### "Detroit Dark Red"

Variation af beder, peberrodsfriskost, ristet boghvede og solbærblade

### Tatar anno 1955

Okse, Karl Johan mayonnaise, sprøde jordskokker og modnet ost  
(Tillæg for køb af denne ret + 30,- pr. kuvert)

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og smør

## HOVEDRET

### Hopballe kylling

"Chantenay" gulerødder, spinat, syltet græskar og "sur sky" anno 1928  
Kartoffelkompot med brunet smør og timian

### Fisk

"Chantenay" gulerødder, spinat, syltet græskar og sauce nage  
Kartoffelkompot med brunet smør og dild

Vi laver med glæde sæsonens Samsø grønt med passende garniture og sauce – i stedet for kylling eller fisk hvis det ønskes



# Menu

## DESSERT

Vælg én af følgende desserter, som serveres til hele selskabet

### "Mangors Alliance tærte"

Sensommerbær, makron & Tonka is

\*\*\*\*\*

### Chokoladekage 1766

Chokolademousse, rug og brombær

## PRIS

### 5 serveringer+

Velkomst, forret, hovedret, dessert og kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans, inkl. 4 timer ad libitum med vin, øl, saft og sodavand fra Hancock og kande vand på bordene.

**Pr. kuvert 1075,-**

Drikkevarer ad libitum ud over 4 timer koster 100,- pr. time pr. kuvert.

### 3 retters menu

Forret, hovedret og dessert eksklusiv drikkevarer

**Pr. kuvert 445,-**

### 2 retters menu

Forret og hovedret eksklusiv drikkevarer

**Pr. kuvert 345,-**

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter Alle priser er inklusiv moms | 28. september - 8. november 2026



# Tilkøb

## Velkomst

(Er inkluderet i 5 serveringer+)

## Pr. kuvert

125,-

## Ét glas mousserende vin

eller

## Ét glas Den Gamle Bys lemonade

Alkoholfri. Lavet på urter fra Den Gamle Bys haver med citrus og dansk vand

## Sprød spelt og kartoffelchips

## SNACKS

### Flæskesvær

med enebær og salvie

35,-

### Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

35,-

### Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

45,-

## Sprød spelt og kartoffelchips

45,-



# Tilkøb

## OST OG SØDT

### Danske oste

med sylt, kompot og bagerens knækbrød  
Anrettet som buffet

**115,-**

### Én stor vaniljekrans

med hakkede mandler, smør og  
ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857  
(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**Pr. stk 20,-**

### Mini Sarah Bernhardt kage og kransecake

2 stk. kage

**55,-**

## KAFFE, TE OG AVEC

### Kaffe eller te

Friskkværnet Peter Larsen kaffe  
eller te fra A.C. Perch's thehandel  
(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**45,-**

### Vælg mellem Cognac eller Baileys

Pr. glas

**45,-**

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter Alle priser er inklusiv moms | 28. september - 8. november 2026



# Tilkøb

## NATMAD

### Gæstgivergårdens smørrebrød

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner  
Anrettet som buffet

**Pr. stk. 75,-**

### Smørbagt croissant

2 stk. croissanter fra Den Gamle Bys bageri med cremet laksesalat, dild og æbler og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse  
Anrettet som buffet

**Pr. kuvert 95,-**

### Kartoffel-porresuppe

med croutons, ristede kerner og urteolie.  
Serveres med friskbagt brød

**Pr. kuvert 95,-**

### Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs serveres fra Pølsevognen i 1974-bydelen.  
Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

**Pr. kuvert 145,-**

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter Alle priser er inklusiv moms | 28. september - 8. november 2026

Den Gamle By