

# Menu

## FORRETTER

Vælg én af følgende forretter, som serveres til hele selskabet

### Rejer

Syrnet fløde, rabarber, malt og peberrod is

### Rygeost

Variation af tomater, glaskål og blomsterkarse

### Tatar anno 1955

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

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og smør

## HOVEDRET

### Ladegaard Duroc gris

Majs & pralbønner, spinat, saltede  
bladbeder og kantarel sauce  
Kartoffelkompot med brunet smør & løvstikke

### Fisk

Blomkålspuré, braiseret fennikel, bisque  
med muslinger og baksuld  
Kartoffelkompot med brunet smør og dild

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



# Menu

## DESSERT

Vælg én af følgende desserter, som serveres til hele selskabet

### "Mangors Alliance tærte"

Sensommerbær, makron og is på solbærblade

\*\*\*\*\*

### 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 kandevand 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 | 3. august - 27. september 2026



# Velkomst

## Velkomst pr. kuvert

(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**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 kranskage

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,-**



# 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 | 3. august - 27. september 2026

Den Gamle By