



*Mad ud af huset  
fra*

CAFE  
**VICTORIA**

*Vi har sammensat forskellige buffeter  
og festmenuer i denne brochure.  
Måtte De have andre ønsker,  
kan vi helt sikkert hjælpe Dem.*

*Vi bruger altid friske råvarer af absolut  
bedste kvalitet, og vi går ikke  
på kompromis, så overlad trykt til os  
at lave maden til Deres fest.*

*Vi kan endvidere tilbyde at De holder  
Deres fest eller reception hos os.  
Vi har lokale med plads til ca. 80 personer.*

*Så kontakt os for et uforpligtende tilbud på tlf. 66 100 141  
– 42 907 141*



## Brunchbuffet

- Udvalg af franskbrød, rundstykker og rugbrød samt smør
- Marmelade
- Fransk brie og mellemlageret skæreost
- 2 slags pålæg med pynt
- Røræg med bacon og krydrede pølser
- Rösti kartofler
- Lun leverpostej med champignon
- Lækre amerikanske pandekager med sirup
- Wienerbrød og frugtkurv

Min. 10 pers. . . . . kr. 189,-

## Tilkøb til brunch

- Skiver af røget laks med dilledressing og sur/sød agurke chunks . . . . . kr. 29,-
- Græsk yoghurt med sirup og råsyltede bær . . . . . kr. 24,-
- Æblejuice eller appelsinjuice . . . . . kr. 19,-  
(Friskpresset appelsinjuice +10,-)
- Kaffe eller the . . . . . kr. 19,-
- Ekstra pålæg med pynt . . . . . kr. 29,-
- Lune frikadeller med surt . . . . . kr. 29,-



*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*

## Receptionsbuffet/ Tapas

- 3 slags oliven i egen marinade og grissini
- Mini quiche med bacon og porrer
- Små sandwiches med røget laks og kylling
- Tortillas wraps med kyllingesalat i spicy tomatsalsa
- Smørstegte minifrikadeller med hjemmelavet dressing
- Salat af kæmperejer marineret i ingefærolie, lime og chili
- Yakatori chickenspyd med sur-sød sauce
- Bruchetta med tomat, hvidløg og parmesan
- Stykker af frisk frugt

**Min. 10 pers.** . . . . . kr. **169,-**

*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*



## Tilkøb til Tapas

- Dagens kage med friske bær og vanille creme fraiche . . . . . kr. **19,-**
- Blinis med creme fraiche, rødøg og caviar . . . . . kr. **19,-**
- Rejtzatziki med sprød tortillas . . . . . kr. **29,-**
- Varmrøget laks med citronmayo og grønne asparges . . . . . kr. **29,-**
- Salat caprice med tomat, mozzarella, løg og basilikum . . . . . kr. **19,-**

## Buffet 1 "Let og lækker"

- Carpaccio af røget laks på sprøde salater toppet med lime og olivenolie serveret med brød og smør
- Røget landskinke med melon serveret på babysalat samt ristede mandler
- Tærter med årstidens råvarer
- Svinemørbrad bagt i serranoskinke og pesto
- Salat efter årstiden
- Chokoladetærte med frugtkompot
- Langtidshævet brød med smør

Min. 10 pers. . . . .

kr. 189,-

## Buffet 2 "Premium Buffet"

- Dampet norsk laks med lime og dild serveret på sprøde salater, pyntet med rejer samt brøndkarse-dressing
- Carpaccio tynde skiver af lufttørrede okseinderlår, serveret på babysalat, flager af parmesan, springløg og kapers med olivenolie og citron
- Årstidens salat
- Skiver af barbecuepenslet svinemørbrad på sauterede grøntsager
- Helstegt oksefilet med årstidens grøntsager samt rødvinssauce, råstegte kartofler og spidskål-tzatziki
- Chokoladekage serveret med vanillecreme og råsyltede bær
- Langtidshævet brød og smør

Min. 10 pers. . . . .

kr. 268,-

Udvalg af velsmagende oste fra Europa  
med oliven fra det skønne Toscana . . . Tilkøb + 39,-

*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*





## Festmenu 1

- Carpaccio af røget laks på sprøde salater toppet med lime og olivenolie serveret med brød og smør
- Helstegt kalveculotte med lækker skovsvampesauce, ovnbagte rodfrugter og smørstegte små kartofler
- Dagens kage med marinerede bær og creme fraiche

Min. 4 pers. . . . . 3 retter kr. **209,-**

## Festmenu 2

- Serranoskinke med semidried tomater, syltet rødløg og rygeostcreme, serveret med brød og smør
- Helstegt oksefilet med sauce bearnaise, årstidens grøntsager og persillekartofler
- Chokolademousse med skovbærkompot

Min. 4 pers. . . . . 3 retter kr. **249,-**

## Festmenu 3

- Dampet laks toppet med rejer, urtedressing og citron, sprøde salater, brød og smør
- Timianstegt amerikansk okseculotte, bearnaise-sauce, ovnstegte grøntsager og kartofler
- Desserttallerken med chokoladekage, frugt og vanillecreme

Min. 6 pers. . . . . 3 retter kr. **260,-**

## Festmenu 4

- Lakseroulade med flødeost, pyntet med krebshealer, asparges og caviar. Hertil brøndkarse creme, brød og smør
- Svinemørbrad med parmesan, pakket i serranoskinke. Hertil kartoffelfondant med hvidløg, salat caprice og pebersauce
- Chokoladefondant med vanillecreme og årstidens frugt

Min. 4 pers. . . . . 3 retter kr. **229,-**

*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*

## Festmenu 5

- Carpaccio tynde skiver af lufttørrede okseinderlår, serveret på babysalat, flager af parmesan, løg og kapers med olivenolie og citron
- Rosastegt kalvemørbrad med årstidens grøntsager og rodfrugter bagt med balsamico i ovnen. Hertil oregano kartofler og en cremet grøn peberkorns sauce
- Panne cotta med sprød top og syltede skovbær

Min. 6 pers. . . . . 3 retter kr. **269,-**

## Festmenu 6

- Kold Fiskesymfoni med rejer, krebsehaler, og laks dampet i hvidvin og Pernod og tatar af røget laks. grissini og krydder dressing
- Helstegt oksemørbrad serveret med ovnbagte blommetomater i olivenolie og timian. Kartoffelfondant og rødvinssauce
- Ostetallerken med 3 slags modnet europæiske oste. Kiks, saltede mandler, oliven og frugt. Hertil langtidshævet brød og smør

Min. 6 pers. . . . . 3 retter kr. **329,-**

## Kokken ud af huset

- Vi levere gerne maden til jeres fest, eller I kan holde festen hos os
- Vi kan tilbyde dejlige lokaler i Douglashuset, med fantastisk beliggenhed, midt i Langesøskoven
- Vi kommer gerne hjem til jer med maden, og hvis I måtte ønske det, så sender vi gerne personale med, både kok og tjener, som laver og servere maden, og tager opvasken

### **Kontakt os**

**for en uforpligtende snak om jeres fest**





## Kokkens buffet 2

- Varmrøget laksefilet med krydderurtecreme og citron
- Salat af kartofler vendt med olivenolie og rødløg
- Salat efter sæson med dressing
- Unghanebryst på bagte grøntsager
- Helstegt oksefilet i rosmarinskysauce
- Flødebagte kartofler med parmesan
- 2 slags ost med druer og frugt
- Udvalg af brød og smør

Min. 10 pers. . . . . kr. 289,-

## Kokkens buffet 1

- Dampet laks bagt i pernod og lime, marinerede rejer, hertil grøn asparges og avocado creme med grov flutes med smør
- Syd-amerikansk oksefilet, smørristede nøddekartofler, ovnbagte rodfrugter, grillet tomat og rødvin/rosmarin skysauce  
(Ved tilvalg af oksemørbrad ... + 19,-)
- Chokoladefondant med råsyltede bær og vanillecreme

Min. 10 pers. . . . . kr. 249,-

*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*



## Frokost 1

- Lun bacon-porre tærte, mixed salat og dressing, brød og smør  
(fås også som vegetar)

Min. 2 pers. . . . . kr. **69,-**

## Frokost 2

- Røget laks med tomatløg-relish på spæde salater
- Skiver af paprikastegt kyllingebryst med carry-ananasdip
- Pastasalat med grønsager og krydderurter
- 2 gode oste med druer og peberfrugt
- Udvalg af rugbrød, friskbagt brød og smør

Min. 2 pers. . . . . kr. **119,-**

## Frokostplatte

- Lun leverpostej med rødbeder og champignon
- Æg med mayonnaise og rejer
- Lun rødspættefilet med remoulade og citron
- Lun frikadelle med rødkål og surt
- Udvalg af brød og smør

Min. 2 pers. . . . . kr. **129,-**

*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*



## Julemenu 1

- Hvide sild med karry salat
- 1/2 æg med rejer, mayonnaise, tomat og karse
- Rødspættefilet med remoulade og citron
- Leverpostej med champignon og bacon
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål
- Julemedister og frikadeller med sennep og surt
- Brød og smør

*Gælder kun ved bestilling ud af huset*

**Min. 4 pers.** . . . . . kr. **179,-**

## Julemenu 2

- Hvide sild med løg og capers
- Karry sild med capers og æg
- Varmrøget laks med mayonnaise
- Rødspættefilet med remoulade og citron
- Svinekam med sprød svær og hjemmelavet rødkål
- Tarteletter med høns i asparges
- Confiteret and med appelsinsalat
- Leverpostej med bacon og rødbeder
- 2 slags ost
- Brød og smør

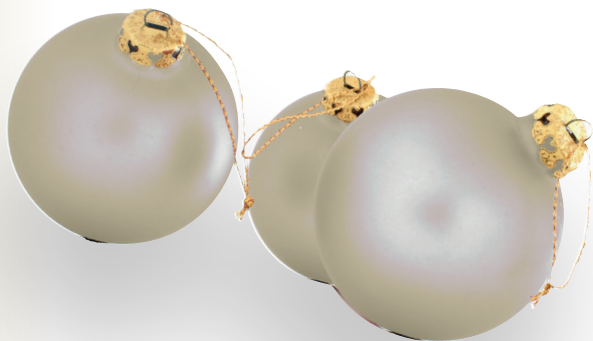
*Gælder kun ved bestilling ud af huset*

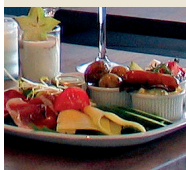
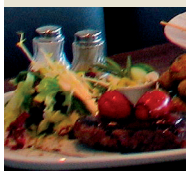
**Min. 4 pers.** . . . . . kr. **219,-**

**Ved køb af julemenu er der mulighed for tilkøb af**

- Ris à l'amande  
med kirsebærsaauce . . . . . kr. **29,-**

*Vi er altid åbne for ønsker eller ændringer mellem de forskellige menuer ved bestilling min. tre dage i forvejen – Kontakt os gerne.*





## Børnebuffet

- Nuggets
- Frikadeller
- Kylling
- Agurk- og gulerodstænger med dip
- Tomater
- Frugt
- Kartoffelbåde
- Ketchup og remoulade

Pris pr. pers. . . . . . kr. 69,-



Strandbygaard +45 96 800 700 Svanemærket trykkeri 5041 0751 FSC® C016433



Café Victoria i Rosengårdcentret  
Rød Gade · Tlf. 66 100 141  
info@cafe-victoriaodense.dk

Café Victoria i i Tarup Center  
Tlf. 42 907 141  
info@cafe-victoriatarup.dk

Åbningstider: Åbent alle ugens 7 dage kl. 10.00 - 21.00  
*med undtagelse af 24.12 - 25.12 - 26.12 samt 01.01*

CAFÉ · RESTAURANT · STEAKHOUSE · TERRASSE · MAD UD AF HUSET · WWW.CAFE-VICTORIAODENSE.DK