



*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



Brunchbuffet

- Udvalg af franskbrød, rundstykker og rugbrød samt smør
- Udvalg af honning og marmelade
- Fransk brie og mellemlageret skæreost
- 2 slags pålæg m/ pynt
- Røræg med bacon og krydrede pølser
- Rösti kartofler
- Lun leverpostej m/ champignon og sprød bacon
- Lækre pandekager m/ ahornsirup
- Wienerbrød og frugtkurv
- 2 varianter af juice og mælk samt kaffe og te

Min. 10 pers.

kr. 168,-

Brunchbuffet de luxe

- Udvalg af rundstykker, franskbrød og rugbrød samt smør
- Udvalg af honning og marmelade
- 3 slags pålæg m/ pynt
- 3 slags ost samt frugt og grønt
- Skiver af røget norsk laks garneret m/ asparges og citron
- Røræg m/ bacon og krydrede pølser samt kartoffelrösti
- Lun leverpostej m/ champignon og sprød bacon
- Lækre pandekager m/ sirup
- Wienerbrød
- Udvalg af frisk frugt og drænet yoghurt m/ marinerede bær
- Friskpresset appelsinjuice og mælk samt kaffe og te

Min. 10 pers.

kr. 249,-



Receptionsbuffet/ Tapas 1

- Små peberfrugter fyldt m/ost
- "Boconcini" mozzarella og semidried tomat på spyd med basilikum
- 3 slags oliven i egen marinade og grissini
- Mini Quiche m/ bacon og porrer
- Små sandwiches m/ røget laks og kylling
- Tortillas wraps m/ kyllingesalat i spicy tomatsalsa
- Smørstegte minifrikadeller m/ hjemmelavet dressing
- Salat af kæmperejer marineret i ingefærolie, lime og chili
- Yakatori chickenspyd m/ sur-sød sauce
- Små petit fours m/ lækker fyldt chokolade
- Stykker af frisk frugt

Min. 10 pers.

kr. 169,-



Receptionsbuffet/ Tapas 2

- Blinis m/ stenbiderrogn creme fraiche og rødæg
- Fiochetti paste fyldt med gorgonzola ost
- Bruchetta m/ tomat, hvidløg og basilikum
- Vitello tonnato tynde skiver af kalvekød i en kold tun sauce
- Spydstegte rejer med fennikelsalat
- Bruschetta med parmesan og oliven tapenade
- Reje tzatziki med sprød tortillas
- Salat caprece med tomat, mozzarella, løg og basilikum
- Små stykker af kold varmrøget laks m/ citron mayonnaise

Min. 10 pers.

kr. 219,-

Buffet 1 "Let og lækker"

- Salat af tunfisk m/ artiskokker og tomat på sprøde salater, serveret m/ pestodressing
- Røget landskinke m/ melon serveret på babysalat samt ristede mandler
- Tærter m/ årstidens råvarer
- Svinemørbrad bagt i serranoskinke og pesto
- Salat efter årstiden
- Chokoladetærte m/ frugtkompot
- Langtidshævet brød med smør

Min. 10 pers.

kr. 179,-

Buffet 2 "Premium Buffet"

- Dampet norsk laks m/ lime og dild serveret på sprøde salater, pyntet m/ rejer samt brøndkarse-dressing
- Carpaccio "di Bresaola" tynde skiver af lufttørrede okseinderlår, serveret på babysalat, flager af parmesan, springløg og kapers m/ olivenolie og citron
- Mixed salat m/ tomat, agurk, løg, majs og housedressing
- Skiver af barbecuepenslet svinemørbrad på sauterede grøntsager
- Helstegt oksefilet m/ sauté af svampe samt barolo skysauce, oregano råstegte kartofler og spidskåltziki
- Fransk chokoladekage serveret m/ bourbon-vanillecreme, udvalg af velmagende oste fra Europa m/ oliven fra det skønne Toscana
- Langtidshævet brød og smør

Min. 10 pers.

kr. 268,-





Festmenu 1

- Carpaccio af røget laks på sprøde salater toppet m/ lime og olivenolie serveret m/ brød og smør
- Helstegt kalvefilet i lækker skovsvampe-sauce, ovnbagte rodfrugter og smørstegte små kartofler
- Chokoladekage m/ marinerede bær og creme fraiche

Min. 4 pers. 3 retter kr. **199,-**

Festmenu 2

- Røget landskinke m/ honningmelon, soltørrede tomater og artiskokker serveret m/ brød og smør
- Helstegt oksefilet m/ sauce bearnaise, kenya-bønner m/ bacon, bagte tomater og persillekartofler
- Chokolademousse m/ skovbærkompot

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

Festmenu 3

- Dampet laks toppet m/ rejer, urtecreme og citron, sprøde salater, brød og smør
- Timianstegt okseculotte, smørstegte grøntsager, ovnbagte kartofler og bearnaisesauce
- Desserttallerken m/ chokoladekage, eksotiske frugter og vanillecreme

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

Festmenu 4

- Lakseroulade pyntet med krebsehaler, asparges og rogn. Hertil brøndkarse creme, brød og smør
- Svinemørbrad med parmesan, pakket i serranoskinke. Hertil kartoffelgratin, tilsmagt med hvidløg og basilikum, bønnesalat med cherrytomat, feta ost og løg Calvados sauce
- Hvid chokolade mousse, hertil flødeskum og årstidens frugt

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

Festmenu 5

- Carpaccio "di Bresaola" tynde skiver af lufttørrede okseinderlår, serveret på babysalat, flager af parmesan, springløg og kapers m/ olivenolie og citron
- Rosastegt kalve culottesteg m/ årstidens grøntsager og rodfrugter bagt med balsamico i ovnen. Hertil oregano kartofler og en cremet grøn peberkornsauce
- Panne cotta m/ sprød top og syltet skovbær

Min. 6 pers. 3 retter kr. **239,-**

Festmenu 6

- Kold Fiskesymfoni med rejer, krebsehaler, og laks dampet i hvidvin og Pernod og tatar af røget laks. Smørstegt hjertebrød og sauce verte
- Oksemørbrad stegt med 3 slags peber, spinat timbale, langtidsbagte blommetomater i olivenolie og kørvel. Pommesteg og svampesauce
- Ostetallerken med 3 slags modnet europæiske oste. Kiks, saltet mandler, oliven og frugt. Hertil langtidshævet brød og smør

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

Kokken ud af huset

- Vi leverer 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 serverer maden, og tager opvasken

Kontakt os

for en uforpligtende snak om jeres fest





Konfirmationsbuffet 2

- Varmrøget laksefilet m/ krydderurtecreme og citron
- Bruschetta m/ serranoskinke, tomat og hvidløg toppet m/ basilikum
- Salat af kartofler vendt m/ olivenolie og rødløg
- Salat efter sæson m/ dressing
- Unghanebryst på bagte grøntsager
- Helstegt oksefilet i rosmarinskysauce
- Flødebagte kartofler m/ parmesan
- 2 slags ost m/ druer og grønt
- Pandekager m/ is og chokoladesauce
- Udvalg af brød og smør

Min. 10 pers. kr. 250,-

Konfirmationsbuffet 1

- Norsk laks bagt i pernod og lime, marineret tigerrejer, hertil grøn asparges og avocado creme med grov flutes m/ smør
- Syd-amerikansk oksefilet, smørristede nøddekartofler, ovnbagte rodfrugter, grillet tomat og rødvin/rosmarin skysauce
- Victorias hjemmelavet isbombe m/ vanilleis med chokostykker, fyldte med solbær sorbet, pyntet med flødeskum og årstidens frugter

Min. 10 pers. kr. 229,-

*Vi har desuden et stort udvalg af diverse børnemenuer ...
Se mere på side 11*

Frokostordning 1

- Lune tærter m/ laks, spinat, rejer bagt m/ ost, bacon-porre tærte, mixed salat og dressing, brød og smør

Min. 4 pers. kr. **69,-**

Frokostordning 2

- Hvide sild m/ karrysalat og løgringe
- Leverpostej m/ champignon og bacon
- 3 stegte frikadeller m/ rødkål
- Osteanretning m/ druer og oliven
- Udvalg af brød og smør

Min. 4 pers. kr. **79,-**

Frokostordning 3

- Tunsalat toppet m/ rejer og citron
- Lasagne og tortellini i ostesauce
- Mixed salat m/ dressing
- Brød og smør

Min. 4 pers. kr. **95,-**

Frokostplatte 1

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

Min. 4 pers. kr. **99,-**

Frokostplatte 2

- Dampet laks m/ caviardip
- Italiensk landskinke m/ skiver af honningmelon
- Limemarinerede scampirejer på sprøde salater og citron
- Skiver af spansk chorizopølse m/ grillet peberfrugt og artiskokker
- Tomat-løgssalat i balsamicoglace
- 2 gode oste m/ druer og peberfrugt
- Udvalg af rugbrød, friskbagt brød og smør

Min. 4 pers. kr. **129,-**



Juleplatte 1

- Fiskefilet m/ rejer, remoulade og citron
- Ribbensteg m/ svær på rødkålssalat
- Lun leverpostej m/ bacon og champignon
- Fynsk æbleflæsk
- Bjælker af dansk mesterost m/ druer
- Hertil udvalg af brød og smør

Min. 4 pers. kr. **109,-**

Juleplatte 2

- Skiver af røget laks toppet m/ rejer og citron
- Lufttørret skinke på grillede grøntsager i olivenolie
- Rødkålssalat toppet m/ skiver af confiteret and
- Lille lun mørbradbøf m/ champignon á la creme
- Udvalg af 2 oste m/ druer og oliven
- Hertil udvalg af brød og smør

Min. 4 pers. kr. **119,-**

Ved køb af juleplatte er der mulighed for tilkøb af

- Ris à l'amande m/ kirsebærsauc
- kr. **29,-**

Julemenu 1

- Hvide sild m/ karry salat
- 1/2 æg m/ rejer, mayonnaise, cherrytomat og karse
- Rødspættefilet m/ remouladesauce og citron
- Leverpostej m/ champignon og bacon
- Ribbensteg m/ hjemmelavet rødkål
- Julemedister og frikadeller m/ spidskåltzatziki
- Ris à l'amande m/ kirsebærsauc
- Brød og smør

Gælder kun ved bestilling ud af huset

Min. 6 pers. kr. **159,-**

Julemenu 2

- Hvide sild m/ løg og capers
- Karry sild m/ capers og æg
- Varmrøget laks m/ citronmayonnaise
- Rødspættefilet m/ remouladesauce og citron
- Svinekam m/ sprød svær og hjemmelavet rødkål
- Tarteletter m/ høns i asparges
- Confiteret and m/ appelsinsalat
- Leverpostej m/ bacon og rødbeder
- Ris à l'amande m/ kirsebærsauc
- 2 slags ost
- Brød og smør

Gælder kun ved bestilling ud af huset

Min. 6 pers. kr. **199,-**



Børnebuffet

- Frikadeller
- Kylling
- Agurk- og gulerodstænger m/ dip
- Tomater
- Frugt
- Kartoffelbåde
- Ketchup og remoulade

Pris pr. pers. kr. **65,-**

Ekstra

- Tom eller Jerry is

Pris pr. pers. kr. **34,-**



Natmad

- 3 pæne snitter
m/ pålæg og pynt

Min. 10 pers. kr. **59,-**

- Karrysuppe
m/ kylling, ris og brød

Min. 10 pers. kr. **40,-**

- Bixsemad
m/ rødbeder og groft rugbrød

Min. 10 pers. kr. **55,-**

- Ost og pølsebord
m/ pynt, brød og smør

Min. 10 pers. kr. **65,-**



Café Victoria i Rosengårdcentret

Rød Gade · Tlf. 66 100 141

info@cafe-victoriaodense.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