

Helafstensarrangement

Sammensæt selv 3 retter

Husets velkomstdrink

Forret

- Rejecocktail med dilddressing
- Koldrøget zebra serveret på salat vendt i pesto, soltørrede tomater og saltede mandler
- Tarteletter med høns i asparges (2 stk.)

Hovedret

- Zebrakølle serveret med krydderstegte kartofler, rosapebersauce og 3 slags garniture
- Kalveculotte serveret med bagte kartofler, rødvinssauce og 3 slags garniture
- Rosastegt oksefilet med pommes Anna, pebersauce og 3 slags garniture

Dessert

- Chokolade- og nøddebrownie med hindbærkompot og frugt
- GIVSKUD ZOO's islagkage med jordbærparfait og honningparfait samt ristede mandler og chokolade
- Lun pæretærte bagt med marcipan og chokolade serveret med vaniljecremefraiche

Kaffe med sødt

Under middagen serveres husets vine ad libitum
3 timers fri bar med øl, vand og vin efter middagen

Tilkøb natmad til din fest

Vælg mellem:

- Serranoskinke på melonsalat med brød og smør
- Æggekage med ristet bacon, tomat, purløg, sennep, rugbrød samt smør

Pris pr. person 49,-
ved min. 20 kuverter

Pris pr. person 599,-
Min. 20 personer
Børn under 12 år: 249,-
Børn under 3 år: Gratis

Ulve buffet

Forret

- Peberstegt laksefilet på bund af sprøde salater
- Serranoskinke på melon

Varme retter

- Afrikansk svinegryde med tomat og ingefær
- Kalvetykculotte med dijonsauce

Tilbehør

- Stegte kartofler
 - Ris
 - Bagte grøntsager
 - Grøn salat med dressing
- Nachos med guacamole og stærk tomatsalsa

- Brød samt smør

- Chokoladekage med vaniljecremefraiche

Pris pr. person 259,-
Børn under 12 år: 130,-

Kaffe og te til desserten
Pris pr. pers. 22,-

Min. 20 kuverter
Børn under 3 år: Gratis

Odderbuffet

Forret

- Laksecarpaccio med rodfrugter i syrnet fløde tilsmagt med hvidvin og citrus
 - Cæsarsalat med kylling, croutoner, høvlet parmesan og dressing
- Lufttørret svinemørbrad på sprøde salater, krydderurter og balsamico

Varme retter

- Svinekam stegt med nødde- og hvidløgspesto
 - Rosastegt oksefilet

Tilbehør

- Stegte kartofler
- Kartoffelkage med urter
- Spæde salater med slikærter, peberfrugt og peanuts
 - Tomatsalat
 - Brød og smør

Sauce

- Rødvinsauce

Dessert

- Osteudvalg med 3 slags oste eller
chokolade- og nøddebrownie

Pris pr. person 269,-
Børn under 12 år: 135,-

Lidt ekstra

Kaffe og te til desserten

Pris pr. pers. 22,-

Min. 20 kuverter

Børn under 3 år: Gratis

Eksotisk buffet

Forret

- Rosastegt zebra på bund af salat med pesto og høvlet parmesanost
- Hjemmerøget smørfisk på bund af salat og kørveldressing

Varme retter

- Eksotisk helsteg (forhør om muligheder ved bestilling)
- Afrikansk svinegryde med tomat og ingefær

Tilbehør

- Stegte kartofler
- Bouillonkogt bulgur
- Marrokansk tomatsalat
- Årstidens grønne salat blandet med druer og kokos.
Hertil serveres krydderurtdressing
- Brød og smør

Sauce

- Timiansauce

Dessert

- Afrikansk citron- og marengsis
- Kokosis

Pris pr. person 279,-
Børn under 12 år: 140,-

Lidt ekstra

Kaffe og te til desserten

Pris pr. pers. 22,-

Min. 20 kuverter
Børn under 3 år: Gratis

Verden rundt-buffet

Kolde retter

- Chilimarinerede kæmperejer på bund af spicy nudelsalat
- Letstegt zebra serveret som carpaccio. Toppet med sprøde salater, høvlet parmesan, ristede kerner og pesto
- Røget andebryst med mango- og papayasalsa

Varme retter

- Hjortekølle braiseret i kokosmælk a la Kenya
 - Indisk kalv marsala ala pulled
- Afrikansk svinegryde med tomat og ingefær
- Kylling i indisk karrysauce lavet på kokosmælk

Salater

- Afrikansk kartoffelsalat med søde kartofler
 - Marokkansk tomatsalat

Tilbehør

- Bouillonkogt bulgur
- Krydderstegte kartofler
 - Ris
- Bagte grøntsager

Dessert

- Afrikansk citron- og marengskage med kokosis og eksotisk frugtsalat
 - Ghribas – små marrokanske sesamkager

Brød og smør

Pris pr. person 329,-
Børn under 12 år: 165,-

Min. 20 kuverter
Børn under 3 år: Gratis

Sammensæt selv menu

Forretter

- Thaisuppe med stykker af kylling. Dertil brød og smør 62,-
- Krydret løgsuppe med ostegratineret brød 62,-
- Rejecocktail med dilledressing. Hertil brød og smør 69,-
- Marinerede kæmperejer på bund af salat, asparges og dressing. Hertil brød og smør 85,-
- Koldrøget zebra serveret på pestovendt salat, soltørrede tomater og saltede mandler. Hertil brød og smør 85,-
- Tarteletter med høns i asparges (2 stk.) 59,-

Sammensæt selv menu

Hovedretter

- Farseret kalkunbryst svøbt i bacon serveret med stegte kartofler, svampesauce og 2 slags garniture 169,-
- Eksotisk steg (spørg for muligheder) serveret med rosapebersauce, krydderstegte kartofler og 3 slags garniture dagspris
- Krydderstegt svinekam serveret med bouillonkogte ris, tomatsauce, grønsalat og dressing 149,-
- Kalveculotte serveret med ovnbagte kartofler, rødvinssauce og 3 slags garniture 189,-
- Rosastegt kalvemørbrad serveret med kartoffeltærte, dijonsauce og 3 slags garniture 229,-
- Rosastegt oksefilet med pommes Anna, pebersauce og 3 slags garniture 219,-
- Dyrefilet serveret med honning- og nødderistede kartofler, rosmarinsauce og 3 slags garniture 239,-

Sammensæt selv menu

Desserter

- Pandekager med vaniljeparfait og chokoladesauce 62,-
- Chokolade -og nøddebrownie med frugt og hindbærkompot 65,-
- GIVSKUD ZOOS islagkage med jordbærparfait og honningparfait med ristede mandler og chokolade 78,-
- Fragiliteroulade med limeparfait og frugt 78,-
- Lun pæretærte bagt med marcipan og chokolade serveret med vaniljecremefraiche. 72,-
- Desserttallerken med 2 slags kage, 2 slags parfait, sorbet og pyntet med frugt 105,-
- Dessertbuffet med 2 slags kager, 2 slags parfait, sorbet, hindbærsauce og friske frugter 119,-

Sammensæt selv menu

Nat mad

- Serranoskinke på melonsalat med brød og smør 65,-
- Forskellige tærter med salat og dressing 69,-
- Æggekage med ristet bacon, tomat, purløg, sennep, rugbrød samt smør 59,-
- Pølse- og osteanretning med 3 slags pølser og 2 slags oste. Dertil et udvalg af tilbehør samt brød og smør 82,-
- Biksemad med spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød 69,-

Zoobrunch

Indhold

- Rundstykke, franskbrød, rugbrød, wienerbrød
 - 2 slags marmelade
 - 2 slags ost
 - 2 slags pålæg
- Lun leverpostej med champignon
 - Røræg med bacon
 - Små pølser
- Røget laks med asparges
- Lune pandekager med sirup
 - Frisk frugt

Dertil serveres kaffe, the, 2 slags juice og mælk

Pris pr. person

Kr. 155,-

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: 80 kr.

Børn under 3 år: Gratis

Lidt ekstra

- Stor chokolade croissant
- Smoothie
- Varm kakao
- Stegte kartofler
- Yoghurt med müsli og sirup

Pris pr. pers kr. 10,-

Pris pr. pers kr. 12,-

Pris pr. pers. Kr. 10,-

Pris pr. pers. Kr. 5,-

Pris pr. pers. Kr. 10,-

Morgenbuffet

Indhold

- Rundstykke, franskbrød, rugbrød, wienerbrød
- 2 slags marmelade, 2 slags ost, 2 slags pålæg
 - Lun leverpostej

Dertil serveres kaffe, the, 2 slags juice og mælk

Pris pr. person

Kr. 85 ,-

Børn under 12 år: 45,-

Min. 20 kuverter

Børn under 3 år: Gratis

Lidt ekstra

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| • Stor chokoladecroissant | Pris pr. perskr. 10,- |
| • Røræg med stegte pølser | Pris pr. pers. kr. 5,- |
| • Smoothies | Pris pr. pers kr. 12,- |
| • Yoghurt med müsli | Pris pr. pers. kr. 5,- |
| • Varm kakao | Pris pr. pers. Kr. 10,- |
| • Stegte kartofler | Pris pr. pers. Kr. 5,- |

Grillpakker

Løvens grillpakke

Steak af kalvetyksteg (125 g.), BBQ-kyllingestykke, 1 grillpølse og pastasalat, grøntsagsstave, brød, smør og kildevand

Pris pr. pers.

129,-

Min. 15 pers.

Løveungens grillpakke

BBQ-kyllingestykke, 1 grillpølse, pastasalat, grøntsagsstave, brød og brikjuice

Pris pr. pers.

69,-

Min. 15 pers.

Kaffebord

Kaffebord med 1/1 bolle og én slags kage

Vælg mellem:

- Kringle
- Lagkage
- Æblekage

Pris pr. pers.
69,-

Hjemmelavede småkager, 2 slags

Pris pr. pers.

15,-

Børn under 3 år: Gratis

Mindesammenkomst

- Smørrebrød 34 kr. pr. stk.
(Vi anbefaler 2 stk. og kage pr. person. Ellers 3 stk. pr. pers.)
- Snitter (vi anbefaler 3 stk. pr. pers.) 24 kr. pr. stk.
- Oste- og pølsebord som buffet 95 kr. pr. pers.
med forskelligt tilbehør samt udvalg af brød samt smør.
- 1/1 hjemmebagt bolle med smør 20 kr.
- Hjemmebagt kringle 24 kr. pr. pers.
- Lagkage 32 kr. pr. pers.
- Gammeldags æblekage med flødeskum 28 kr. pr. pers.
- Chokolade- og nøddebrownie 30 kr. pr. pers.
med cremefraiche rørt med vanilje
- Hjemmebagte småkager – 2 slags 15 kr. pr. pers.
- Kaffe og te 24 kr. pr. pers.

Der bestilles af ovenstående forplejning til det forventede antal fremmødte. Der faktureres for det eksakte antal. Ved færre fremmødte faktureres som minimum for det forudbestilte antal dog fratrækker vi 10% .

Praktiske informationer

Bestilling og yderligere information:

Givskud Zoo
Løveparkvej 3
7323 Give

Att.:

Tenna Dangaard – booking@givskudzoo.dk
Tlf. 75 73 02 22

Menukort og priser er gældende for 2016.

Dette menukort er *ikke* en ordrebekræftelse.
Du modtager en ordrebekræftelse og vores afbestillingsregler efter endelig bestilling hos GIVSKUD ZOO.

Børn under 3 år spiser gratis.

Har du spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte os.