

Diverse

Tangsø quick lunch 1

Marineret sild med karrysalat, lun fiskefilet,
lille mørbradbøf med løg og ost..... 85,-

Tangsø quick lunch 2

Marineret sild med karrysalat, røget ål med æggestand,
skinke med asparges, 1/4 kylling med agurkesalat, lille mørbradbøf
med bløde løg, roastbeef med remoulade, ost og kage..... 128,-

STJERNESKUD

Stegt- og dampet fiskefilet med tomatdressing,
mayonaise, rejer, asparges og æg..... 88,-

PARISERBØF

med kapers, løg, rødbeder, friskrevet peberrod og æggeblomme..... 88,-

FRIKADELLER – 2 stk. med hjemmelavet kartoffelsalat 38,-

1/2 GRILLKYLLING

med agurkesalat, pommesfrites og remoulade 55,-

PERS BEN (barbeque stegte kamben 500 gr)

med valgfri kartoffel og salat..... 98,-

Vi leverer husets hvid- eller rødvin kr. 85,-

Vin ad libitum:

Velkomstdrink, Husets hvidvin, rødvin,
dessertvin, kaffe, øl og vand **kr. 188,-**

Grand Cru vin ad libitum:

Champagne, Riesling Grand Cru, Saint-Émilion Grand Cru
Muscat, kaffe øl og vand **kr. 298,-**

Du er velkommen til selv at medbringe vinen.

Kurser - konferencer

Dagskursus 8-16.00:

- Kaffe/the, rundstykker med pålæg
 - Kaffe, frugt og isvand
 - Frokostbuffet
 - Kaffe, frugt og kage 330,-
- Dagskursus med 2 retters aftensmad..... 528,-

Gæster der vælger Tangsø Centret
som ramme for deres fest, tilbydes leje
af feriehus til overnattende gæster.
Bestil on-line på www.tangsoecentret.dk.



Ret til ændringer forbeholdes.

Kultursalen

Fester

Kultursalen er på 240 m².
I tilknytning til kultursalen er
der en lille sal på 65 m², køkken,
anretterrum og kølerum.
I kultursalen kan der være
150-170 spisende gæster.
I den lille sal er der plads
til 40-45 spisende gæster.
Nyindrettet café med plads
til 30 gæster.
Kultursalen og den lille sal
lejes ud med køkkenpersonale.



Få en god oplevelse...

I kultursalen er der installeret klimaanlæg

Kurser - konferencer

I kultursalen er der adgang til projektor
med storskærm, hvor der kan afspilles
DVD, TV, video og opkobles til
PC/bredbåndsnet. Der er højtaleranlæg
med surroundsound, hvor man også
kan afspille musik, samt mikrofonanlæg
med håndholdt- og clipsmikrofon.
Køb en pakkeløsning med adgang
til centrets øvrige faciliteter.



Der er adgang til et Hornung & Sønner
flygel fra 1848 i kultursalen.



Har du specielle ønsker, finder vi også ud af det, vi er behjælpelige
med servering samt opdækning af borde.

Ring og aftal nærmere med Per Holst-Hansen på 2622 1658.

Kuvertantal kan senest ændres, 8 dage før festen afholdes.

Bestil gerne i god tid, så du får den fest, du gerne vil have.

TANGSØ CENTRET

motionscenter . fitness . wellness . svømmehal
festsal . idrætshal . multihal . cafeteria . café . feriehus

Tangsø Centret . Solvangen 15 . 7660 Bækmarksbro
Tlf. 9788 1299 / Mobil 2622 1658 . kokken@tangsoecentret.dk

www.tangsoecentret.dk

Lemvig Tegnerarkitektur 02-2010

MENU FORSLAG 2010



TANGSØ CENTRET

motionscenter . fitness . wellness . svømmehal
festsal . idrætshal . multihal . cafeteria . café . feriehus



- stedet vi mødes!

Forretter

Rejecocktail.....	38,-
Hvidvinsdampet fisk med skaldyr & dressing	44,-
Indbagt fisk med grøntsags panade & dild sauce.....	64,-
Fiskeroulade med røget laksemousse & limedressing	54,-
Landskinke med melon & kiwi	44,-
Hønsesalat på ananasring.....	34,-
Laksesympfoni med 3 slags laks & salat	54,-
Kalve capazzio med parmesan, hvidløg & oliven	64,-
Symfoni af italienske pølser, skinke, oliven, soltørrede tomater & salat ..	64,-
Tartelletter med høns i asparges eller skaldyrs stuvning.....	34,-
Kyllinge salat på sprød salatbund med karry cremé og top af bacon	48,-

Supper

Klar suppe med kød- & melboller	38,-
Aspargessuppe med kødboller.....	38,-
Minestrone suppe med urter, pasta & hvidløg.....	40,-
Ungarsk gullaschsuppe med paprika flüte.....	38,-
Fiskesuppe med fisk & skaldyr smagt til med safran	38,-
Muslingesuppe med anis, persille & hvidløg.....	48,-
Karrysuppe med ris og kylling	38,-
Hummercremé suppe	48,-

Stegeretter

Svinekam med rødkål, svesker, brunede kartofler & surt og sødt	128,-
Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, surt samt sødt, brunede og hvide kartofler (tillæg for fuglereder + 20,-).....	128,-
Gl. daws oksesteg med glaserede løg, surt, sødt og bønner	128,-
Glaseret skinke med friske grøntsager & tomat med flødepeberrod	128,-
Andesteg med 1/2 æble, brunede og hvide kartofler, rødkål & surt.....	138,-
Hereford-filet med tomat, bearnaisesauce, grøntsager & valgfri kartoffel.....	138,-
Kalvefilet med svampecreme, grøntsagsratatouille, flødekartofler & grøn salat.....	148,-
Svinekam stegt som vildt med waldorffsalat, surt samt sødt, brunede og hvide kartofler, flødesovs	128,-
Indbagt oksemørbrad i buttedejer med spinat, dijon, rødvinsglace, farseret tomat, valgfri kartoffel & 2 slags grøntsager.....	Dagspris
Rosastegt hjortefilet med bagte svampe og grøntsager samt kartoffel	Dagspris
Sprængt glaseret andebryst m. dijoncreme, grøntsager og kartoffel	138,-
Mørbradbøf med bløde løg, champignon og surt.....	128,-

Desserter

Fromage efter eget valg med dessert sauce.....	35,-
Is med frugt og jordbærsauce.....	35,-
Islagkage.....	35,-
Nøddekurv med frugtsalat og is.....	40,-
Fløderand med karamelsauce.....	35,-
Kransekagetærte med frisk frugtsalat & creme fraiche eller iscreme.....	48,-
1/2 ananas eller melon med frisk frugtsalat og is.....	48,-
Pandekager med jordbær-syltetøj og is.....	38,-
Nøddekage med is, frisk frugt og hindbærsauce.....	52,-
Kokoskurv med forskellige frugter og is.....	52,-
Bryllupskage.....	Dagspris
Bryllupsislagkage	Dagspris

Oste

Vi kan servere lige efter Deres ønske..... Dagspris

Diverse

Kransekage	18,-
Hjemmebagte boller med smør 2/2	15,-
Kringle	16,-
Hjemmelavet lagkage med fløde.....	18,-
Smørrebrød	26,-
Snitter	15,-
Rullepølse på franskbrød m/sky og rå løg	25,-
Ost på franskbrød.....	25,-
Ost (stærk) på franskbrød.....	25,-
Pålægskagemand – og kone (10 voksne eller 20 børn)	500,-

Natmad

Grovboller og groft rugbrød, 3 slags pålæg, lun leverpostej, 2 slags ost.....	55,-
Valgfri suppe	38,-
Forskellige tærter m/ salat og flutes.....	38,-
Biksemad m/ bearnaisesauce og rødbeder	48,-
Lav selv hot dogs med det hele	38,-



Buffetforslag

A Lammesteg spækket med hvidløg og persille
Sukkerlaseret skinke, Oksetyndsteg
Små frikadeller med kold kartoffelsalat
Salatbord med seks forskellige ting og 2 slags dressing
Flødebagte kartofler med hvidløg, Møllehjul (flütes)
Hjemmelavet frugtsalatPr. kuvert 130,-

B Pastasalat med skinke, peberfrugt og løg
Marineret kyllingebryst, Oksetyndsteg
Små frikadeller med kold kartoffelsalat
Salatbord med 6 forskellige ting og 2 slags dressing
Flütes og bagt kartoffel med kryddersmør
Ostelagkage eller dessert-ost med kiksPr. kuvert 120,-

C Røget fisketårn med friske krydderurter på salat
Lakseterrine med skaldyrssalat
Kalkunroulade med svampe-spinat creme
Frikadeller med kartoffelsalat
Frugt-tærte med creme fraiche.....Pr. kuvert 125,-

D – Brunch
2 slags rugbrød, møllehjul og Durum landbrød
4 slags pølser, skinke og paté, 3 slags ost, 2 slags marmelade,
æggekage m/bacon, små stegte morgenpølser,
grov salat med frugter og knust sort peber, bagte tomater og champignoner,
chokolademuffins, frisk skåret frugt,
små amerikanske pandekager m/sirup.....Pr. kuvert 128,-

E – Mexico buffet
Kold tomatdampet fisk m/lime og skaldyr på salat
Vestfaldskinke m/melon og soltørrede tomater på salat
Hvidløgbrød og møllehjul
Hot-wings – 2 slags ben, barbecue og honning med peanuts
Chili con carne med nachos
Lav selv burritos med kylling eller oksekød, m/grøntsager og bønner
Salsabagt majs, fyldte tortillas med tomat, banan, kanel og brun farin
Chokolade brownies.....Pr. kuvert 148,-

F Butterdejsindbagt laks med krydderurtecreme
Spinatpostej med letroget fiskefars
Fiskespyd med rissalat
Oksefilet med tomatsalat, marinerede bønner & hasselbagte kartofler
Grillet kyllingebryst på svampecreme
Hindbær-kager med creme fraiche.....Pr. kuvert 185,-

G Varmrøget laksefilet på marineret salat,
Hel dampet laks med skaldyr
Gratineret fiskepaupitte på rodfrugtfløde
Lun fiskelagkage med spinat & muslinge beurre blanc
Indbagt svinemørbrad med frisk krydderurtesky
Lammekølle med hvidløg, persille, boullion kartofler & salatbord
Ostefad med grønt
Amerikansk creme cake toppet med hvid chokolademousse
Brombær chokoladetærte med creme fraichePr. kuvert 198,-
Til alle buffeterne serveres hjemmebagt brød