



Husk det er mulig selv at stå for alt ud over maden.

Vi leverer også gerne ud af huset efter aftale

EKS. BUFFET

Fylldt baconsvøbt svinemørbrad,
BBQ kyllingebryst, krydder frikadeller,
broccolisalat, kartoffelsalat,
blandet salatskål, pastasalat 155,00



Vi anbefaler os til tilberedning af deres mad til diverse fester og sammenkomster.

Vi vil med glæde sørge for at alt vedrørende deres fest forløber til fuld tilfredshed.

Vi vil også med glæde være behjælpelig med indkøb af vin, øl og vand i samråd med jer.

Vi står gerne til rådighed med hensyn til borddækning, blomster, servering og afrigning.

Pris for duge, borddækning, blomster, servering, opvask og afrigning er 110,00 kr. pr. kuvert, eller efter regning. Beregnet på 6 timer.

Derefter timeløn til serveringspersonale.

Vi modtager også gerne bestillinger på kaffebord, møder, brunch og efterfølge arrangementer.

Til fast pris.

Ring og få en aftale for besigtigelse af lokaler og lad os få en snak om, hvad I kan tænke jer af service fra vores side.

TLF. 5053 3667 eller mail:
vilslevkokken@gmail.com



Vilslev Forsamlingshus

Forslag til menu

Priser beregnet på 3 retter.
Uden sal eller servering.
I huset inkl. køkkenpersonale.

*Priser er gældende fra
1. februar 2023*

Vore priser er ikke inkl. salleje og rengøring som skal afregnes separat ved leje af forsamlingshuset.



Vilslevkokken

Preben Neergaard Mortensen
50 53 36 67

Jens Schow Sørensen
28 70 82 27

vilslevkokken@gmail.com

VI TILBYDER OS SOM KOKKE I VILSLEV FORSAMLINGSHUS



SUPPER

1. Hjemmelavet klar suppe
m. boller og ris 55,00
2. Aspargessuppe m. kødboller..... 55,00
3. Karrysuppe m. høns, rejer 55,00

FORRETTER

1. Laksefarseret fiskefilet
m. urter, sauce verte og brød 60,00
2. Varmrøget norsk laks på salatbund
m. creme og brød 60,00
3. Røget ørred m. spinat
m. brød og smør 60,00
4. Stjernesked på fad eller tallerken
m. brød og smør 60,00
5. Rejecocktail
m. brød og smør 60,00
6. Dampet torsk m. rejer, ananas,
asparges og karrydressing..... 60,00
7. Kyllingbryst, dressing,
ananas, ærter, bacon 60,00

HOVEDRETTER

1. Gl.dags flæskesteg (Tender Pork)
m. rødkål, brunede og hvide kartofler,
flæskestegssauce samt asier 120,00
2. Krydret svinefilet m. timian og let peber.
Lækker mørt m. årstidens grøntsager,
ristede små kartofler og kryddersauce 110,00
3. Fyldt svinemørbrad svøbt i bacon
m. årstidens grøntsager samt ovnstegte
små kartofler og flødeskysauce 115,00
4. Rosastegt kalvefilet
m. diverse efter aftale 148,00
5. Langtidsstegt oksefilet,
rosa efter aftale, m. diverse tilbehør..... 135,00
6. Hamburgerryg eller skinke med
årstidens grøntsager samt
aspargessauce efter aftale 128,00

DESSERTER

1. Citronfromage eller f.eks.
romfromage 55,00
2. Hjemmelavet vaniljeis
samt kage efter valg med frisk frugt 65,00

DESSERTER

3. Hjemmelavet isbombe
m. chokoladestykker og nødder
fyldt m. solbærsorbet 60,00
4. Rubinsteinkage m. romfromage
m. vandbakkelse på bund af makron
stænket med solbærlikør 65,00
5. Pandekager
m. is og frisk frugt og syltetøj..... 70,00

NATMAD

1. Div. supper f.eks. aspargessuppe
eller klar suppe m. flutes 55,00
2. Æggekage m. bacon, tomat og purløg
samt rugbrød 60,00
3. Frikadeller m. stuvet spidskål
eller kartoffelsalat serveret
m. rødbeder og rugbrød 55,00
4. Møllehjul m. lun leverpostej og
div. pålæg og ost 65,00
5. Hotdog m. ristede og kogte røde pølser
samt div. tilbehør 55,00