

Festmenu

2024

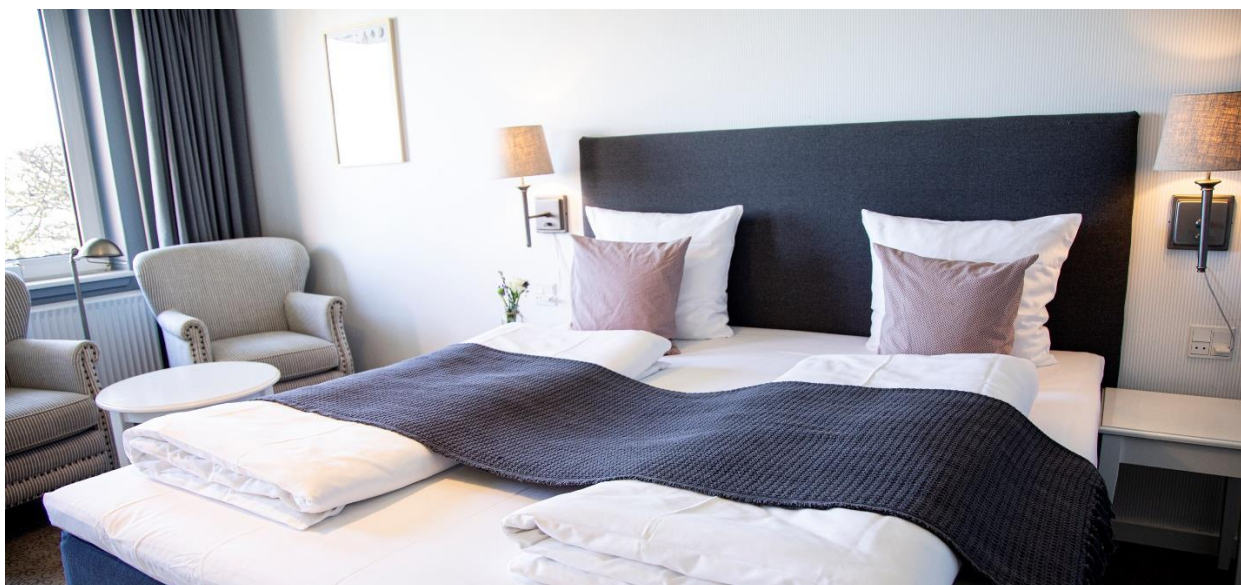


Bryllup ~ BARNEDÅB ~ KONFIRMATION ~ FØDSELSDAG ~ JUBILÆUM ~ FAMILIEFEST



TAMBOHUS
KRO & BADEHOTEL

NATURPERLE SIDEN 1842



Fest med overnatning?

En fest med overnatning er altid lidt sjovere. Man slipper for diskussionen om, hvem der skal køre hjem og frygten for om man får et glas vin for meget.

Nyd i stedet festen, og book en overnatning til specialpris på Tambohus Kro & Badehotel. Vågn op næste morgen til en lækker morgenbuffet og friskbrygget kaffe inden turen går hjemad igen.

Når du holder festen på Tambohus Kro & Badehotel, tilbyder vi Jeres gæster **10% på vores listepreiser** ved overnatning i forbindelse festen. Vil I gerne nyde morgenmaden sammen med Jeres gæster næste morgen, tilbyder vi Jer som **værtspår en gratis overnatning**, når I afholder fest for min. 40 personer.

Overnatning inkl. morgenbuffet	Hverdage i lavsæson	Hverdage i maj - september	Lørdage
Fjordværelse			
1 person	1099,-	1199,-	1199,-
2 personer	1399,-	1699,-	1699,-
Skovværelse			
1 person	999,-	1099,-	1099,-
2 personer	1199,-	1499,-	1499,-
3 personer	1399,-	1699,-	1699,-
4 personer	1599,-	1899,-	1899,-
Kvistværelse			
1 person	999,-	1099,-	1099,-
2 personer	1199,-	1499,-	1499,-
Anneksværelse			
1 person	699,-	799,-	799,-
2 personer	899,-	999,-	999,-

Vi har de ideelle rammer til din næste fest

På Tambohus Kro & Badehotel har vi de perfekte rammer til en mindeværdig fest. Beliggenheden ved fjorden betyder smukke, naturskønne omgivelser, og vores selskabslokaler emmer af god stemning. De er indrettet i autentisk stil med høje paneler, mønstrede tapeter og lækre tekstiler. Vi har flere forskellige festlokaler til både små & store fester. Og vi har helt sikkert også det perfekte lokale til Jeres fest.

Når du holder festen hos os, slipper du for alt det praktiske samtidig med, at du får en sparringspartner i forbindelse med planlægningen. Vi har 175 års erfaring i livets fester, og kan rådgive om alt fra mad & drikke til fotograf & underholdning. Sammen gennemgår vi Jeres ønsker til den store dag, og vi gør vores yderste for at indfri det. Vi ved nemlig, at det er de små detaljer, der gør den store forskel!

Hos os er alt inkluderet: En **mindeværdig middag**, hvor alt er tilberedt fra bunden af sæsonens bedste og friske råvarer; **faglærte tjenere**, som sørger for alt lige fra **opdækning af bordene**, servering, tidsstyring/koordinering og **oprydning**, samt en enestående udsigt over Limfjorden. I prisen er også inkluderet lokaleleje, **duge, servietter og blomsterdekorationer** efter Jeres valg.



Klassiske retter

KLASSISK HELÅFTENSARRANGEMENT

Velkomst: Kir

Laksemousse på bund af sprøde salater, bagte cherrytomater, rugbrødstuiles & grøn olie.

Dansk kalveculotte med ristede svampe & rødøl, soufflé af broccoli, bagte gulerødder med honning & timian, ristede kartofler med krydderurter samt portvinssauce.

Hjemmelavet islagkage af vanilje- & chokolade parfait i lag med sprøde nødder, hindbærpuré & flødeskum.

Kaffe & småkager

Øl, vand & husets vine ad libitum i 8 timer

Natmad: Frikadeller med kartoffelsalat

Pr. person kr.

899,-

FORRETTER

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

201 / Tarteletter / 89,-

med høns & asparges stuvning

202 / Laksemousse / 89,-

på bund af sprøde salater, bagte cherrytomater, rugbrødstuile & grøn olie

Priser gælder ved min. 15 personer. Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger

203 / Fisketallerken / 109,-

med dampet Vesterhavsfisk, rulle med fiske-soufflé & urter, citrusmarinerede rejer & krydderurtdressing

204 / Varmrøget laks fra egen rygeovn / 109,-

med sprøde urter, saltbagte mandler, rygeostskum & karseolie

205 / Tapas tallerken / 109,-

med udvalg af lokale specialiteter, saltbagte mandler, hyben-havtornkompot samt persillepesto med Vesterhavssost

HOVEDRETTER

220 / Øl marineret svinekam / 169,-

med sprøde rosmarinsvør, bagt tomat, råstegte kartofler med krydderurter, sauce af stegesky, grillede rødøl & årstidens salat.

221 / Flæskesteg med sprøde svær / 169,-

hvide og brunede kartofler, skysauce, hjemmelavet rødkål, ½ æble med ribsgele, asier & tyttebærmarmelade

222 / Dansk kalveculotte / 179,-

med ristede svampe og rødøl, soufflé af broccoli, bagte gulerødder med honning & timian, ristede kartofler med krydderurter samt portvinssauce

223 / Kalvesteg stegt som vildt / 179,-

med waldorfsalat, ½ æble med ribsgele, brunede & hvide kartofler samt flødesauce, hjemmelavet tyttebærmarmelade & asier

224 / Dansk oksemørbrad / 299,-

med sauce bearnaise & rødvinssauce, pommes Anna, bagte skalotteløg med æbleeddike, grillede persillerødder & urtesalat

DESSERTER

240 / Fromage efter eget valg / 79,-

241 / Kroens jordbær-rabarbertrifli / 89,-
med vaniljecreme, flødeskum & makroner

242 / Hjemmelavet nougatis / 89,-
med vaniljesyltede brombær & lun karamelsauce

243 / Hjemmelavet islagkage / 99,-
af vanilje- & chokolade parfait i lag med sprøde
nøddebunde, hindbærpuré & flødeskum

244 / Hjemmelavede pandekager / 99,-
serveret med vaniljeparfait & hjemmelavet
marmelade

NATMAD

260 / Suppe efter eget valg / 89,-
klar suppe med boller, aspargessuppe, løgsuppe,
champignonsuppe, karrysuppe, kartoffel-
porresuppe

261 / Frikadeller med kartoffelsalat / 89,-
serveres med rødbeder og rugbrød

262 / Tarteletter / 89,-
med høns i asparges - serveres på buffet

263 / Hjemmebagte tærter / 109,-
porretærte med bacon og svampetærte,
samt grøn salat & dressing

264 / Bøf med bløde løg, / 109,-
serveres med rødbeder & rugbrød

265 / Nybagte croissanter / 109,-
med hjemmelavet rejesalat & hønsesalat -
serveres på buffet

266 / Pålægsbuffet / 119,-
udvalg af saltpålæg, lun leverpostej, ost samt
hjemmebagte boller & rugbrød

KAFFE

Kaffe eller the / 42,-

Småkager / 39,-

Kransekage / 39,-

Kransekage og fyldt chokolader / 50,-

Ved egen levering af kage til kaffen betales til
anretning, servering & opvask pr. person / 15,-

Cognac eller Likør / 45,- / 35,-

Priser gælder ved min. 15 personer



Sæsonmenu – *Vinter* (december, januar, februar)



Priser gælder ved min. 15 personer.

Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger

FORRETTER

Serveres med hjemmebagt brød

206 / Jordskokkesuppe / 99,-

med sprød panchetta, syltede æbler & persilleolie

207 / Bagt Vesterhavstorsk / 119,-

med rødøgsmarmelade & sauce lavet på blåmuslinger fra Jegindø & safran

208 / Terrine af Ausumgaardgris / 109,-

med havtornkompot, peberrodssne, feldsalat & maltchips

HOVEDRETTER

225 / Krogmodnet oksefilet fra Freygaard / 219,-

med bagte skalotteløg, selleritimbale, ristede svampe & grønkål, grillet kartoffelfondant & pebersauce

226 / Stegt andebryst / 219,-

med appelsin & bagte rodfrugter med timian & balsamico. Ristede rosenkål & bøgehatte, vintersalat med grønkål, æbler & tranebær. Petitkartofler ristet i andefedt & rosmarin samt portvinssauce

227 / Braiseret kalvesteg / 199,-

med bagte rødbeder & peberrod, grillet løg, soufflé af selleri & jordkokker, kartoffeltærte & timiansky

DESSERTER

245 / Vaniljepocheret pære / 119,-

med mørk chokolademousse, chokoladesauce & vaniljeparfait

246 / Appelsin-mazarin kage / 119,-

ananassorbet, romsyltet mango & passionsfrugtssirup

247 / Fransk citrontærte / 119,-

med hjemmelavet nougat parfait & syrlig citrussalat

Sæsonmenu – *Forår* (marts, april, maj)

FORRETTER

Serveres med hjemmebagt brød

209 / Blinis med hjemmesaltet stenbiderrogn / 129,-
glaseret rygeost, saltet agurk & agurkegelé

210 / Skinke fra Ausumgaard / 109,-
med syltede rabarber, forårssalater, rav ost og pesto af ramsløg fra haven

211 / Souffle af Vesterhavstorsk & jomfruhummer / 119,-
crudité af fennikel og radiser, engsyre & syrnet fløde samt kørvelolie

HOVEDRETTER

228 / Dansk kalvefilet / 219,-
med lomme af morkelsouffle, ristede bøgehatte & bladbeder. Ærter & aspargessouffle, grillet springløg, nye kartofler vendt med smør & ramsløg samt portvinssauce

229 / Ristet Helleflynder / 349,-
på lege af syltede rødæg, smørdampede hvide asparges, nye kartofler med dild & hollandaise

230 / Gris fra Ausumgaard / 219,-
pocheret svinemørbrad & rilette af skank. Ristede bøgehatte & spidskål, smørdampede forårsgrøntsager, pommes Anna & mild sennepssauce

DESSERTER

248 / Rabarbertærte / 119,-
med mørk chokolademousse, chokoladesauce & vaniljeparfait

249 / Kroens chokoladekage / 119,-
med rabarbersorbet, chokoladeparfait, krystalliseret hvid chokolade & karamel

250 / Rabarber consommé / 119,-
med vanilje panna-cotta, jordbærsorbet & knas

Priser gælder ved min. 15 personer.

Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger



HELÅFTENSARRANGEMENT

Forår

Velkomst: Mousserende fransk vin med saltbakte mandler, hjemmelavede chips & avocadocreme

~

Blinis med hjemmesaltet stenbiderrogn, glaseret rygeost, saltet agurk & agurkegelé.

~

Dansk kalvefilet med lomme af morkelsouffle, ristede bøgehatte og bladbeder. Ærter & aspargessouffle, grillet springløg, nye kartofler vendt med smør & ramsløg samt portvinssauce

~

Rabarbertærte med mørk chokolademousse, chokoladesauce & vaniljeparfait

~

Kaffe & kransekage

~

Øl, vand & vin ad libitum i 8 timer

~

Natmad: Porretærte med bacon & svampetærte serveret med grøn salat & dressing

Pr. person kr.

1.059,-

Sæsonmenu – Sommer (juni, juli, august)

FORRETTER

Serveres med hjemmebagt brød

212 / Terrine af lokal, sort hummer/ 149,-
med kammuslinger, sommertomater & krydderurteskum

213 / Rulle af rødspætte & jomfruhummer/ 109,-
salater fra Jegindø, blomster fra haven & citronfløde skilt med urteolie

214 / Carpaccio af dansk okse / 109,-
med Vesterhavsost & løvstikkemayo, sprøde sommerurter, blomster fra haven & chips af blå kartofler fra Jegindø

215 / Smørdampede hvide asparges / 109,-
med sauce mousseline, urter fra haven & sprød panchetta

HOVEDRETTER

231 / Krondyr fra Klosterheden / 279,-
med grillede hvide asparges, nye bananskalotteløg med fyld af krondyr riewette, crustade med stuede skovsvampe, nye danske kartofler med dild & vildtsauce

232 / Fyldt unghanebryst / 209,-
med kantareller & løvstikke, ærtesouffle, ristet spidskål & ærter, pommes Anna samt estragon sauce

233 / Skindstegt kulmule / 219,-
med syltede rødgløg, bagte cherrytomater, grillede springløg fra Jegindø, smørristede kartofler & beurre blanc.

DESSERTER

254 / Sommerbær vendt i hyldeblomstsirup / 119,-
sprød honning tuiles & jordbærsorbet

255 / Fersken peach melba / 119,-
Variation af fersken, hindbær & hvid chokolade

256 / Sprøde kager i lag / 119,-
med vanilje creme og jordbær, jordbærsorbet, mørk chokolademousse, karamel & jordbær sirup

Priser gælder ved min. 15 personer.

Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger



Sæsonmenu – Efterår *(september, oktober, november)*

HELAFTENSARRANGEMENT

Efterår

Velkomst: Mousserende fransk vin med saltbagte mandler, hjemmelavede chips & avokadocreme

~

Hummer bisque med souffle af torsk og jomfruhummer, samt friteret grønkål & dild

~

Braiseret svinebryst fra Ausumgaard med grillede persillerødder, selleripuré med brændt smør, braiseret porre samt nedkogt braisersky med æbler & bagt kartoffel souffle

~

Creme brûlée med lakrids syltede brombær, brombærsorbet & sprød tuiles

~

Kaffe & kransekage

~

Øl, vand & vin ad libitum i 8 timer

~

Natmad: Bøf med bløde løg, serveret med rødbeder & rugbrød

Pr. person kr.

1.059,-



FORRETTER

216 / Koldrøget laks med avokado creme / 119,-
crudité af fennikel & porre samt saltbagte mandler

217 / Stuvende skovsvampe på smørristet brød / 109,-
med syltede rabarber, forårssalater, rav ost & pesto af ramsløg fra haven

218 / Hummer bisque / 129,-
med souffle af torsk og jomfruhummer, samt friteret grønkål & dild

HOVEDRETTER

234 / Sprængt grå andebryst og confiteret lår / 219,-
med æbler og rosmarin. Rodfrugter fra Jegindø og ristede svampe med grønkål, Pommes Anna og andesky.

235 / Oksemørbrad fra Freygaard / 299,-
med saltbagt rødbede og syltede rødbeder kugler. Souffle af jordskokker og chips af samme. Rosmarin kartofler og portvinsglace.

236 / Braiseret svinebryst fra Ausumgaard / 209,-
med grillede persillerødder, selleripuré med brændt smør, braiseret porre samt nedkogt braiser sky med æbler & bagt kartoffel souffle

DESSERTER

251 / Crepes suzette / 129,-
Flamberede pandekager med citruskompot, ristede mandler & vaniljeparfait

252 / Creme brûlée med lakrids / 119,-
syltede brombær, brombærsorbet & sprød tuiles

253 / Chokoladefondant / 119,-
med syltede æbler, æblesirup & æbleparfait.

Priser gælder ved min. 15 personer.

Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger

Buffeter

DEN KLASSISKE

Min. 25 personer

Hjemmerøget laks med flødestuvet spinat
Smilede æg med purløgsmayonnaise & rejer
Røget dyrekølle fra Klosterheden med peberrodsskum & hjemmesyltede pickles
Tarteletter med høns i asparges
Medaljoner af svinemørbrad i svampe a la creme med hjemmelavet agurkesalat
Pandestegte fiskefileter med grov remoulade & citron
Langtidsstegt kalveculotte
Gratinerede kartofler & rødvinsauce
2 slags salater med hjemmelavede dressinger
Hjemmebagt brød & smør
Jordbær- rabarber trifli i små glas med flødeskum & makroner
Danske oste med tilbehør

Pr. person kr.

389,-

BRUNCH

Min. 25 personer

Start senest kl. 11.00. Lokalet skal være ledigt igen kl. 15.00

Skinke & pølser fra Ausumgaard med syltede rødløg & flødepebberrod
Lun leverpostej med bacon, svampe samt rødbeder
Små glas med rejsesalat, toppet med urtesalat
Cesar salat med grillet kyllingebryst & Vesterhavsost
Røræg med purløg
Brunch pølser & bacon
Ostefad med hjemmelavet tilbehør
Kroens hjemmelavede marmelade
Græsk yoghurt med vaniljesyltede brombær & hjemmelavet mysli
Amerikanske pandekager med jordbærsirup
Hjemmebagte boller & rugbrød

Pr. person kr.

259,-

*Tilkøb af juicepakke med æblejuice, appelsinjuice og isvand pr. kuvert kr. 20,-
Tilkøb af kaffe pr. kuvert kr. 42,-*

Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger

Buffeter

KROMANDENS ANBEFALING

Min. 25 personer

Koldrøget Vesterhavstorsk med urteskum & maltchips
Bresaola med bagte cherrytomater & havgus
Små glas med rejesalat toppet med urter & maltchips
Grillet unghanebryst med hjerte salat, parmesan, bananskalotteløg & croutoner vendt i Dijon
Sprøde fillodejssækker med bagt Vesterhavsfisk & safransauce
Porchetta med rosmarin kartofler og skysauce med æblemost & grillede løg
Langtidsstegt oksetyndsteg med Pommes Anna & portvinssauce
Grillet lammeculotte med sprød spidskål vendt i yoghurt dressing med citron
3 slags salater efter årstiden med dressinger
Hjemmebagt brød & smør
Vanilje panna-cotta med havtorn gelé & syltede havtorn
Fransk citrontærte med hvid chokolade parfait

Pr. person kr.

429,-

DEN ULTIMATIVE FORKÆLELSE

Min. 30 personer

Hummerterriner med sort hummer fra Jegindø & kammuslinger
Carpaccio af oksemørbrad med trøffelolie & havgus fra Arla Unika
Skinke fra Ausumgaard på sprøde rugchips med avocadocreme & æble
Ruller af rødtunge med soufflé af jomfruhummer, crudité af fennikel & estragon skum
Havtaske stegt på ben med sauce beurre Blanc & muslinger fra fjorden
Hel ovnbagt pighvar med krydderurter & Riesling, sauce af skyen & små dild kartofler
Helstegt oksehøjreb af Vesterhavsoksen med pommes Anna samt sauce bordelaise & sauce bearnaise
Helstegt unghane fra Hopballe Mølle med citron, hvidløg & rosmarin
Medaljoner af krondyr fra Klosterheden med stuede svampe
Årstidens salater & dressinger
Hjemmebagt brød & smør
Oste fra Arla unika med syltede svesker & nødder
Mørk chokolademousse med havtorn gelé & syltede havtorn med vanilje
Fragilité is roulade med hindbær & hindbærskum
Crème brûlée med lakrids

Pr. person kr.

589,-

Forbehold for prisændringer som følge af råvarestigninger

Vin

Husets ad libitum-pakke

Riesling Gaumen Spiel, Pfalz, Tyskland
Astruc Etoile Rouge, Languedoc
1 glas portvin/sherry/madeira/Asti
Øl & sodavand

Ad libitum i 8 timer (dog senest 02.00)

359,-

Luksus ad libitum-pakke

Grüner Veltliner, Eckhof, Østrig
Valpolicella, Classico Superiore, Italien
Pineau des Charentes
Øl & sodavand

Ad libitum i 8 timer (dog senest 02.00)

429,-

Velkomst

Kir / 59,-

Kir Royal / 59,-

Mousserende fransk vin / 69,-

Cava Brut Especial / 79,-

Pol Roger Sec, Champagne / pr. flaske 849,-

Hvidvin

Riesling Gaumen Spiel, Pfalz, Tyskland / 349,-

Pinot Blanc, Hunawihir, Alsace / 369,-

Riesling, Hunawihir, Alsace / 429,-

Sancerre, Poulliy-Sur-Loire / 699,-

Sauvignon Blanc, Constantia, Sydafrika / 359,-

Chablis, Pascal Bouchard, Chablis / 799,-

Grüner Veltliner, Eckhof, Østrig / 389,-

Rødvin

Astruc Etoile Rouge, Languedoc / 349,-

Ch. Lalande de Commanderie, Pommerol / 599,-

Pinot Noir, Bourgogne / 449,-

Fleurie, Beaujolais Villages / 489,-

Font du Vent, Côtes de Rhône / 399,-

Valpolicella, Classico Superiore, Italien / 399,-

Amarone Capitel De Roari, Italien / 599,-

Ch. Vieille Tour La Rose, St. Emillion / 549,-



Tilkøb

COCKTAILS

Bar med 4 slags cocktails / 129,-

Til vores ad-libitum-pakker kan tilkøbes cocktailbar i 3 timer, som indeholder 4 slags forskellige cocktails, som aftales i samarbejde med Jer.

Vælg blandt andet imellem:

- Mojito
- Gin Hass
- Dark'n Stormy
- Cosmopolitan
- Gin & tonic
- Rom & Cola

Vores cocktails laves i smukke, gammeldags glascontainere, så er det bare at tappe fra hanen & drikke løs.



EKSTRA TIMER MED VIN AD LIBITUM

Tilkøb af ekstra timer med øl, vand & vin ad libitum
Pr. person pr. time kr. 65,-

ALTERNATIVT TILKØB AF TJENERTIMER

Ønsker I at afregne drikkevarer efter forbrug efter kl. 02.00, kan i stedet afregnes for personaletimer. Pr. påbegyndt tjenertime kr. 450,-

APPETIZERS

Saltbagte mandler, chips & avokadocreame 40,-

BLYLLUPSRECEPTION

Bryllupsreception 1 / 189,-

Eftermiddagskaffe med servering af medbragt bryllupslagkage, frisk frugt, øl, vand & mousserende vin ad libitum.

Bryllupsreception 2 / 269,-

Eftermiddagskaffe, frisk frugt, øl, vand & mousserende vin ad libitum, med servering af kage tapas:

Glas med hvid chokolademousse, syltede æbler og krystalliseret chokolade.

Mini roulade med hindbærmousse.

Vandbakkelse med friske jordbær og vaniljeskum

Kanapéer / Vælg 3 slags / 119,-

Små mini sandwich med varmrøget laks & flødeost vendt med citronskal og purløg.

Små mini sandwich med Serano skinke, pesto & Vesterhavsost.

Rugbrøds sandwich med rejesalat & grønne asparges.

Små glas med unghanesalat toppet med sprøde rugchips.

Hjemmelavet knækbrød med udvalg af oste, oliven & havtornkompot.

Vandbakkelse med råsyltet rabarber & flødeskum.



TAMBOHUS

KRO & BADEHOTEL

NATURPERLE SIDEN 1842