



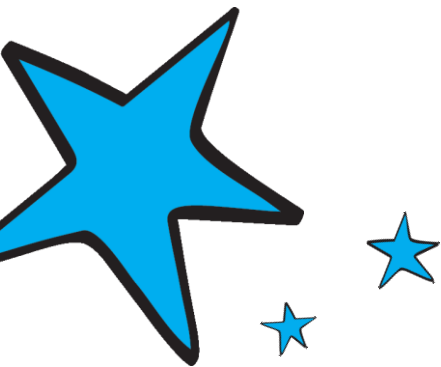
BRUG AF FJORDSTJERNENS CAFE.

Cafeen kan bruges af Fjordstjernens beboer, pårørende eller personale.

Cafeen kan bookes i tidsrummet 7 – 22. Der skal udvises hensyn til vores beboer.

- Cafeen kan bookes ved at kontakte Susanne Lyngberg/køkkenet eller Jette Mortensen/receptionen.
- Det koster 5 kr. pr. kuvert, dog minimum 100 kr., som betales ved bookning.
- Lejen omfatter service, opstilling af borde og stole.
- Duge, servietter, lys, blomster, kan købes for en merpris på 3-5 kr. pr. kuvert – minimum 100 kr. Aftales ved bookningen. Man er velkommen til at selv levere dette.
- Maden og drikkeelse skal købes af Fjordstjernens køkken. Specielle ønsker kan aftales med køkkenet.
- Servering og/eller opvask, oprydning og vask af borde kan tilkøbes for 250 kr. + moms pr. påbegyndt time i normal arbejdstid (hverdage 7-17) eller 365 kr. + moms pr. påbegyndt time udenfor normal arbejdstid.
- Cafeen skal afleveres i samme ryddelige stand som ved modtagelsen.
- Ved sammenkomster over 30 personer skal der tilkøbes servering og oprydning.
- Når man lejer cafeen skal man være opmærksom på at det er et åbent areal og at det derfor kan forekomme at der passerer beboere og personale igennem området, samt at beboer vælger at opholde sig på området.





Kaffe med tilbehør

Kaffe/the.... 10 kr.

Hjemmebagt bolle med smør.....25 kr.

Tilkøb pålæg – ost..... 20 kr.

Hjemmelavet Myslibar..... 20 kr.

Nødder – tørrede frugt..... 30 kr.

Frisk frugt.....10 kr.

Gnav grønt.....10 kr.

Dagens kage.....25 kr.

Flødekage.....35 kr.

Lagkage (10 personer)..... 300 kr.

Andet

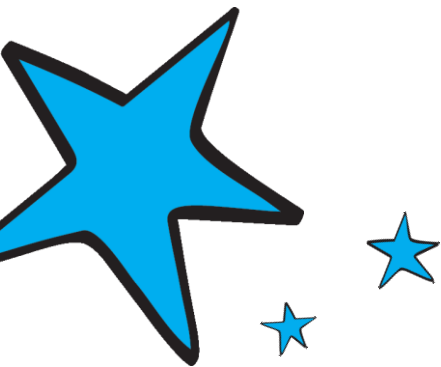
Frokostbuffet.....125 kr.

Let frokost med salat.....55 kr.

Smørrebrød.....17 kr.

Sandwichbolle....35 kr.





FROKOST MENU

Luksus platte

Sild m. æg, tomat

Fiskefilet m. remoulade og citron

Ribbensteg med rødkål og surt

Mørbrad med bløde løg, agurkesalat.

Ost med grønt og druer.

Dertil brød, smør og kiks

135 kr.

Frokostbuffet

Kold fiskeanretning dertil brød og dressing

2 slags kød efter eget valg (okse, gris, lam, fjerkræ)

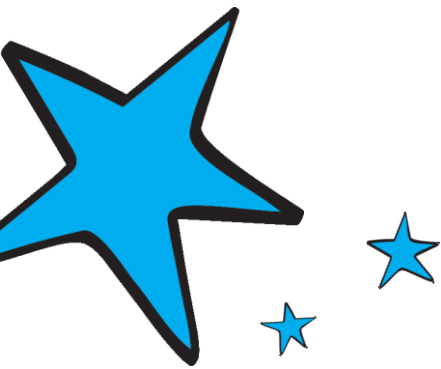
3 slags salat efter årstiden

Kartoffel

Kage eller anden dessert.

135 kr.





AFTENMENU

3 retters menu – vælg mellem:

Forret

1. Kold dampet laks med salat, rejer, asparges, citron, dild, kaviar, dressing, brød
2. Tapas der kan man vælge enten med fisk eller kød dertil lækkert brød og dip.
3. Varm røget laks med salat, syltet grøn tomatpuré, citron dip dertil brød

Hovedret

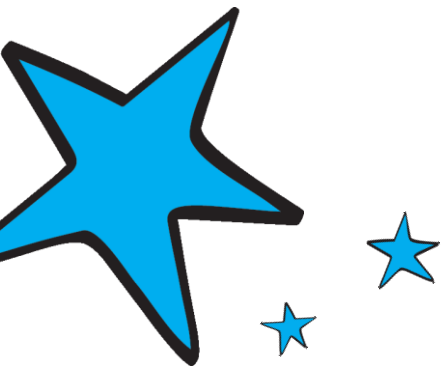
1. Svinekam, sauce og kartofler, rødkål brunekartofler.
2. Helstegt oksefilet/ kalvefilet dertil små stegte kartofler med urter, årstidens salat, bearnaisesauce/ rødvinsauce.
3. gammeldags oksesteg med sauce, kartofler, timian glaseret gulerødder, smør sauteret bønner, solbærsyltetøj, surt

Dessert

1. Kage, is og årstidens frugt.
2. Nøddeisroulade med nougatcreme, vaniljeis dertil hindbærpure.
3. Årstidens dessert

210 kr.





DRIKKEVARER

Øl og vand10 kr.

Husets vin pr. glas 20 kr.

Husets vin pr. flaske.....50 kr.

Snaps pr. glas....10 kr.

Portvin pr. glas....10 kr.

