



Studsgård Minihal

Momhøjvej 36a, Studsgård 7400 Herning

Forpagter: Lisbeth Henriksen telefon 20 62 05 28

e-mail: studsgaardminihal@gmail.com

I Studsgård Minihal kan der arrangeres fester og mindehøjtideligheder af enhver art, med festmad til alle lejligheder op til 150 deltagere.

Ring gerne og få et uforpligtigende tilbud på mad lavet fra bunden af gode råvarer. Alt er så vidt det er muligt hjemmelavet, også brød og sylterier.

Vil du/I holde festen hjemme så laver vi maden der kan hentes, så den er lige til at sætte på bordet.

Se nedenstående menuforslag.

Har du/I andre ønsker, så finder vi sammen en løsning

Med venlig hilsen

Lisbeth Henriksen.

Forretter

Klassisk rejecocktail med pikant dressing	49 kr.
Dampet laks med rejer, asparges og dressing	52 kr.
Lakse- eller rejeroulade på bund af spæde salater	52 kr.
Tunmousse med urtecreme på bund af salat	49 kr.
Hønsesalat med ananas	49 kr.
Tarteletter med høns i asparges	49 kr.
Serranoskinke på rucola med pesto, soltørret tomat og grana	49 kr.

Hovedretter

Marineret kyllingebryst med honning/timian stegte grøntsager	99 kr.
Glaseret skinke eller chilli vanilje marineret skinke med valgfri salat	99 kr.
Flæskesteg med brunede kartofler, surt og sødt	109 kr.
Braiseret nakke med rødkålssalat og skysauce	109 kr.
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt og sødt	119 kr.
Kalvecuvette med årstidens grønt	119 kr.
Stor Wienernitzel med tilbehør	139 kr.
Langtidsstegt oksefilet med sauteret grønt	139 kr.
Oksemørbrad med rødvinsauce og grøntsauter eller salat	239 kr.

Valgfri kartoffel til alle hovedretter.



Studsgård Minihal

Momhøjvej 36a, Studsgård 7400 Herning

Forpagter: Lisbeth Henriksen telefon 20 62 05 28

e-mail: studsgaardminihal@gmail.com

Desserter

Blondie kage med chokolade ganache	54 kr.
Hjemmelavet is med bærcollis	49 kr.
Brownie med vaniljeis	49 kr.
Marineret frugt med vaniljecreme	49 kr.
Fromage	49 kr.
Pandekager med is og chokoladesauce	49 kr.
Is roulade med hindbærsauce	49 kr.
Osteflanke med kiks og frugt	54 kr.
Ostelagkage	49 kr.
Hjemmelavet islagkage med bær	54 kr.

Buffet som hovedret min. 15 pers.

2 slags kød efter eget valg (dog ikke oksemørbrad), 2 slags kartofler efter eget valg
Sauce, lille salatbar og en blandet salat efter ønske **149 kr.**

-----0-----
3 slags kød efter eget valg (dog ikke oksemørbrad), 2 slags kartofler efter eget valg
Sauce, Salatbar og en blandet salat efter ønske **169 kr.**

Tapas min. 15. pers.

Der kan sammensættes tapas menuer efter behov - prisen afhænger af indholdet men ligger typisk på 25-30 kr. pr ret. Ring og få en snak om dine ønsker.

Det kolde (og lidt lunt) køkken

Smørrebrød	27 kr.
Pålægskagemand 10 - 12 pers	550 kr.
Frokostplatter efter ønske - prisen afhænger af indhold	
Måltidssandwich med fyld efter eget ønske	39 kr.
Stjerneskud med en stegt og en dampet fisk, rejer og asparges	59 kr.
Pariserbøf med tilbehør	59 kr.



Studsgård Minihal

Momhøjvej 36a, Studsgård 7400 Herning

Forpagter: Lisbeth Henriksen telefon 20 62 05 28

e-mail: studsgaardminihal@gmail.com

Brunch min. 15. pers. 159,-kr.

- Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli
- Scrambel egg med pølser
- Lun leverpostej med ristede svampe og bacon
- 3 slags pålæg
- Brie og skæreost med frugt
- Hjemmelavet marmelade
- Kringle eller pandekager med sirup
- Hjemmebagt rugbrød, boller og smør
- Prisen er inkl. kaffe/the og juice

Frokostbuffet min. 15. pers. 169,-kr.

- Spinatroulade med laks eller rejer (eller sild med karrysalat og æg)
- Lun leverpostej med stegte svampe og bacon
- Frikadeller eller kamsteg eller ribbensteg med rødkål (eller en rødkålssalat)
- Roastbeef med remulade, ristede løg og agurkesalat
- Mørbradbøf med bløde løg eller mørbrad a la creme
- Grøntsagstærte
- Ost med hjemmebagte kiks og solbærmarmelade
- Brød og smør

Natmad:

Suppe efter eget valg	49 kr.
Frikadeller med kartoffelsalat og surt	49 kr.
Biksemad med spejlæg og rødbeder	49 kr.
Tærter efter eget ønske med grøn salat	54 kr.
Pandekager med fyld samt grøn salat	54 kr.
Pålægsplanke med nybagte boller og rugbrød	59 kr.
Byg selv hotdog	54 kr.

Drikkevarer:

Kaffe/the 10 kr. pr person, Velkomstdrink 25 kr. Øl 22 kr. Sodavand 15 kr.
Vin 140 kr.

Salleje for selskaber i huset:

Salleje er inkl. borddækning i valgfri farve, servering og oprydning 1400 kr.
Salleje begge lokaler 1700 kr.