



## Selskaber

Forretter 75,-

**Smørbagt kuller med sauce burre Blanc spinat, tomat dild og purløg**

**Varm røget laks med citron confit, rygeost, agurk, sprødt brød, dild og frissé**

**Varmrøget kulmule rørt med purløg, estragon & banan skalotter serveret med krydderurte salat & rabarber gastrik**

**Smørbagt kulmule med jordskokkepuré, marinerede jordskokker, hasselnødde vinaigrette, kørvel, dild & estragon**

**Stegte kammuslinger med blomkålspure, brunet smør, mandler, dild og brøndkarse**

**Nordisk carpaccio med peberrods mayo, salat, urter og kapersbær.**

**Mellemretter 65,-**

**Braiseret kalvekæbe med persillerods puré, sauce & karse**

**Røget andebryst med persillerod, cashewnødder, vinaigrette med appelsin & citron**

**Cremet jordskokke suppe  
med purløgsolie og chips**

**Stegt kulmule med brunet smør, kapers, løg, dild, purløg, urter & citronsaft**

**Hovedretter 175,-**

**Langtidsstegt kalvefilet  
med stegt selleri vendt i krydderurter, rødvinsglaserede rødbeder og smørstegt  
kål, serveret med pommes Anna og timian sky.**

**Confiteret andelår med timian marinerede jordskokker, smørbagt savoy/spidskål vendt  
med gremolate, patas a lo popre & sauce bordelaise**

**Helstegt oksemørbrad med gulerod i brunet smør og kørvel, braiseret løg,  
mormorsalat med radiser, persille og skalotteløg serveret med sauce bearnaise og  
stegte kartofler**

**Helstegt oksemørbrad med pommes Anna, sauce bordelaise, glasereret selleri,  
løgringe & stegte svampe**

**Sprængt spidsbryst rullet i aske, persille og citron med glaseret pastinak, stegte  
svampe og friteret jordskokker, servet med stegte kartofler og rødvinsauce.**

**Dessert 75,-**

**Mormors chokolade kage  
m. vanilje is, karamel og marinerede bær**

**Mandeltærte med syltede pære, creme anglaise & mørk chokolade**

**Chokolade fondant med baileys, bær og vanilje parfait**

**Gateau Marcel med marinerede bær, coulis og vanilje parfait**

**Hjemmelavet islagkage**

**hvidchokolade pannacotta med brombær, karamel og hasselnødder**

## **Buffeter**

### **Buffet 1**

**Varmrøget laks på bund af spinat med senneps vinaigrette, syltede skalotteløg & sprødt rugbrød**

**Tunmousse med rejer & krydderurte dressing**

**Røget svinemørbrad med bagte cherrytomater & kørvel creme**

**svinekam med sæsonens rodfrugter**

**Langtidsstegt kalvefilet med svampe & kål**

**Timian sky sauce**

**Grøn salat med syltede rødløg & krydderurter**

**Stegte petit kartofler vendt med smør & timian**

**Gateau Marcel med bær coulis & karameliserede nødder**

**Ostefad med 3 oste serveret med druer, syltede nødder & oliven**

**Brød & smør**

**258,-**

# **Strandlyst Eksklusiv Buffet**

**Pocheret hummer med aioli, salat og urter**

**Jomfruhummer marineret med citron, timian & dild med sprød brioche**

**Koldrøget laks med urtefriskost, radisser, grape confit & sprødt rugbrød**

**Røget kammusling med blomkål, soyamandler, dild og lime**

**Nordisk carpaccio med syltede svampe, koldpresset rapsolie & balsamico glace**

**Stegt torsk med bagte tomater, brunet smør, rosmarin og hvidløg**

**Dampet kuller med kapers, dild og sauce hollandaise**

**Helstegt svinemørbrad bardedet i serranoskinke & krydderurter**

**Helstegt oksemørbrad**

**Pommes Anna / Balsamico ristede kartofler med rødløg & hvidløg**

**Krydderurte stegte petit kartofler**

**Sauteret kål vendt med gremolate**

**Bagt græskar/persillerødder vendt med purløg**

**Ostefad med 3 oste serveret med druer, syltede nødder & oliven**

**Gateau Marcel med marinerede bær og vaniljeis**

**Jordbærtærte**

**Vanilje parfait med bær og karamel**

**2 slags brød & smør**

**498,-**

## **Buffet 2**

**Koldrøget laks med asparges, sauce vinaigrette og krydderurter**

**Rejer vendt i timian med fennikel & sprøde salater**

**Rillette af varmrøget kuller rørt med estragon & kapers**

**Røget svinemørbrad med semidried cherrytomater og estragon mayo**

**Helstegt kalvefilet med sæson grønt & rødvinssauce**

**Marineret & langtidsstegt nakkekam med chipotle**

**Andebryst på bund af bagte rodfrugter med honning og rosmarin**

**Små stegte timian kartofler**

**Tomat salat med mozzarella & parmesan**

**Grøn salat blandet**

**Broccolisalat**

**3 oste med tomat marmelade & syltede nødder, oliven, kiks & sprødt rugbrød**

**Rabarber Crumble med vanilje is**

**Mørk chokolade Panna Cotta med baileys, syltede nødder & rosmarin marinerede  
brombær**

**Brød & smør**

**Pris 355,-**

### **Buffet 3**

**Smørbagt kuller med brændt peberfrugt, rosmarin, honning & ristede peanuts**

**Varmrøget laks med krydderurte friskost & sprødt rugbrød**

**Rødbede gravad laks med peberrod, kapers & sprød salat**

**Røget andebryst med persillerod, cashewnødder, vinaigrette med appelsin & citron**

**Langtidsstegt spidsbryst**

**Helstegt kalvefilet**

**Blandet grøn salat**

**Flødekartofler**

**Krydderurte stegt petit kartofler**

**Timian bagte persillerødder & græskar**

**Braiserede løg**

**Timian sky sauce**

**Cremet svampesauce**

**Mormors chokoladecake med marinerede bær**

**hvid chokolade panna Cotta med syltede nødder & marinerede brombær**

**Daim istærte med bær coulis & frisk frugt**

**Brød & smør  
Pris 355,-**

## **Brunch buffet**

**Græsk youhurt med aromatisk sirup & granola**

**Lufttørret skinke med oliven**

**Tomatsalat med mozzarella & pesto**

**Hønsesalat med cornishons, svampe & bacon**

**Skaldyrssalt med fennikel, æble & krydderurter**

**Mini croissant**

**Lun leverpostej med svampe & bacon**

**"Hash Browns kartofler"**

**Røræg med tomat & purløg**

**Brunch pølser**

**Ostefad med druer, oliven, syltede nødder & kiks**

**Amerikanske pandekager med ahornsirup**

**Frisk skåret frugt**

**175,- pr. couvert**

**Juice, kaffe & the ad libitum kan tilkøbes for 50,- a couvert**



Vi skaber rammerne for den perfekte fest med dette tilbud:

- Velkomstdrink
- 3 retters menu eller buffet 1-3
- Kaffe med en avec (småkager eller andet sødt kan tilkøbes)
- Natmad • Øl, vand, hvid- og rødvin ad libitum i 7 timer Samlet pris:  
645,- pr. kuvert

### **Velkommen til Strandlyst**

På Hotel Strandlyst bliver I mødt med smil og venlighed, når I besøger det stemningsfulde badehotel.

Hotellet har 4 sale, veranda og 44 værelser, som alle er indrettet med billeder, malerier og tegninger fra lokal området.

Reservationer kan foretages  
på tlf. 98 97 70 76 eller her:

[info@hotel-strandlyst.dk](mailto:info@hotel-strandlyst.dk)

Hotel Strandlyst - Strandvejen 20 9850 Hirtshals - Telefon +45 98 97 70 76 [info@hotel-strandlyst.dk](mailto:info@hotel-strandlyst.dk)