

Menu 2020

Velkomst drinks

45kr.

Forret:

1. Stegt fisk på pluk salat, med rejer, flutes og en varm oste creme.
2. Reje cocktail, med brød og smør.
3. Parma skinke, med lange asparges honning.
Melon på salat, med en rød dressing og brød.

Hoved ret:

1. Gammeldags oksesteg, med hvidekartofler, glaserede perleløg, gulerødder og en selleri timbale og skysauce.
2. Kokos panerede kyllingebryst, med nødekartofler og grønsager a part, en paprikasauce.
3. svinekam med sprøde svær, brune og hvidekartofler, rødkål, hjemmelavede chips og skysauce.

Dessert:

1. Nødde kurve med is og frugt.
2. Gammeldags citron fromage.
3. Chokoladecake, på et leje af frugt coli med is og frugt.

(hovederet) 1 ret pr cov. 218kr

2 retter pr. cov. 268kr

3 retter pr. cov. 298kr

Natmad:

1. Boller med tre slags pålæg.
2. Karrysuppe med kylling og flutes.
3. hotdogs med tilbehør

Natmad pr. cov. 88kr.

Rød og hvid vin, Rosario Estate Chile	228kr.
Rød og hvid vin, Rosedale Rigde Australien	238kr.
1glas dessertvin	45kr.
Øl på flaske	30kr.
Vand på flaske	29kr.
Kaffe, kransecake og chokolade	pr. cov. 58kr.
Cognac og likør pr 2cl.	35kr.

Lux menu 2019

Forretter

Champignons suppe med portvin og hjemmebagt brød

Hvid fisk anrettet med bacon, rå rødbede, mild senneps creme og brød

Carpaccio af ungvæg serveret med pluk salat & balsamico creme

Hovedret

Krondyrs filet med paprika sauce, nøde kartofler og grønsager

Hel stegt ung kvæg filet, bearnaise med pomfrit og grønsager

Mandelstegt andebryst med sky sauce, pommestøt og grønsager

Desserter

Bagt marmor ostekage med hvid chokolade serveret med marineret bær

Pandekager serveret med hjemmelavet is og jordbær syltetøj

3 slags ost med druer, kiks og brød

478kr pr. cov.

Buffet.

Cafe Feen
2020

Gruppe 1.

Sild med hjemmelavet karrysalat

Røger laks med asparges og dilledressing

Æg med rejer og mayonnaise

Hjemmelavede fiskefrikadeller med løg kompot og remoulade

Dampet blomkål med hårdkogte æg, hvid fisk, rejer og dressing

Stegte rødspætte fileter med remoulade og citroner

Gruppe 2.

Frikadeller med kold kartoffelsalat

Tarteletter

Grønsagstærter

Mørbrad a la creme

Lun leverpostej med champions og bacon

Gruppe 3.

Svinekam i bacon svøb, serveret med fløde kartofler

Kalkun cuvette med pande stegte kartofler og kryddersauce

Gruppe 4.

Ost med frugt og kiks

Gammeldags æblekage

Citron fromage med fløde på toppen

Chokoladekage med topping

3 ting fra gruppe 1, 2 ting fra gruppe 2, 1 ting fra gruppe 3 og 1 ting fra gruppe 4. 228kr.

4 ting fra gruppe 1, 3 ting fra gruppe 2, 1 ting fra gruppe 3 og 1 ting fra gruppe 4. 238kr

4 ting fra gruppe 1, 4 ting fra gruppe 2, 1 ting fra gruppe 3 og 1 ting fra gruppe 4. 248kr

4 ting fra gruppe 1, 3 ting fra gruppe 2, 2 ting fra gruppe 3 og 2 ting fra gruppe 4. 278kr

Det er dog mulighed at sammen sætte anderledes hvis det er nødvendigt.

Café Feen forbeholder sig retten til at ændre på prisen, hvis der bliver ændret på sammensætningerne fra de forskellige grupper.

Café Feen
Danmarksgade 5c
9900 Frederikshavn
tlf.: 21.94.76.39