

Selskabskort



Bech's Hotel

Storegade 4

6880 Tarm

97 37 29 22

www.bechshotel.dk

bechshotel@email.dk

Forretter.

Rejecocktail med hjemmelavet dressing og brød	Kr. 65,-
Fisketallerken med 3 slags fisk	Kr. 82,-
Ovnbagt rødfisk med chili/vaniliecreme og urter	Kr. 75,-
Ørredmousse på sprød salatbund	Kr. 75,-
Seranoskinke med pære og lun gorgonzolasauce	Kr. 75,-
3 slags hellefisk (koldrøget, varmrøget og dampet)	Kr. 85,-
Fisketimbale af helleflynder med krebsehaler	Kr. 78,-
Kold kogt torsk med rødbede, peberrod, bacon og æg	Kr. 78,-
Laksetatar rørt med æg, fløde og dijonsennep, serveret med grønne slikasparges	Kr. 82,-
Syltet laks på sprød salat og urtedressing	Kr. 75,-
Marinerede kæmperejer på spyd Serveret med salat, grønne slikasparges og ristede græskarkerner	Kr. 78,-
"Røg i himlen" Seranoskinke, spegeskinke og bresaola på salat pyntet med oliven, soltørrede tomater og artiskokhjerter	Kr. 85,-

Supper.

Klar suppe med boller serveret med hjemmebagt brød	Kr. 42,-
Aspargessuppe med kødboller serveret med hjemmebagt brød	Kr. 42,-
Krydret karrysuppe serveret med hjemmebagt brød	Kr. 65,-
Hummersuppe serveret med hjemmebagt brød	Kr. 65,-

Stegeretter.

Gammeldaws oksesteg, dagens garniture, hvide kartofler, flødesauce, surt og sødt	Kr. 124,-
Kalvetyksteg af ungvæg stegt som vildt, med salat waldorff, sødt, surt, hvide og brunede kartofler	Kr. 128,-
Kalvesteg af ungvæg med dagens garniture, hvide kartofler flødesauce og hjemmelavet agurkesalat	Kr. 128,-
Helstegt svinekam med sprød svær, brunede kartofler $\frac{1}{2}$ æble med gele og hjemmelavet agurkesalat	Kr. 112,-
Glaseret hamburgerryg med hvide kartofler, purløgscreme indbagt blomkål, gulerodstimbale og broccoli	Kr. 112,-
Helstegt oksefilet med marsalasaucе, svampesaute, broccoli og smørsauterede majscolber	Kr. 175,-
Boeuf a la mode (rødvinsbraisseret kalvetyksteg) med fyldte tomater fennikel/porre saute, indbagte rosenkål, og pommes rissollees	Kr. 145,-
Lammekølle med mintsauce pommes noisettes og dagens garniture	Kr. 145,-
Husarsteg med paprikasauce, hvide kartofler, indbagte champignon ærter francaise og gulerødder	Kr. 135,-
Vagtler med sauterede druer og æbler, bønner i svøb, honningglaserede druer, madeirasauce og pommes rösti	Kr. 165,-
Majskyllingebryst med krydret piementsauce, pommes noisettes og dagens garniture	Kr. 155,-
Helstegt kalvefilet af ungvæg med kalvesky, ovnkartofler, grønne asparges i svøb, indbagte svampe og grøntsagstimbale	Kr. 185,-
Krondyrfilet med bønner i svøb, bagte blommer, sauterede rosenkål, flødesauce, surt og sødt	Kr. dagspris.

Desserter.

Chokolademuffins med is og frisk frugt	Kr. 75,-
Frossen nougatroulade med syltede frugter	Kr. 78,-
Frugttærte med årstidens frugter, marcipankant og softice	Kr. 78,-
Hjemmelavet italiensk kirsebær is	Kr. 75,-
Hjemmelavet daim is	Kr. 75,-
Fragilite is med lun hindbærsauce	Kr. 78,-
Hjemmelavet isbombe med pistacie is, grand Marnier is, og appelsinsorbet	Kr. 75,-
Hjemmelavet is med nødder og chokolade, serveres med jordbærsauce	Kr. 70,-
Chokoladetærte med blød nougatparfait og frisk frugt	Kr. 82,-

Natmad.

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød	Kr. 44,-
Klar suppe med boller og hjemmebagt brød	Kr. 44,-
Frikadeller med varm kartoffelsalat	Kr. 65,-
Æggekage med sprød bacon, purløg og groft brød	Kr. 75,-
Pølser med kold kartoffelsalat	Kr. 75,-
Hot dogs med alt hvad der tilhører...	Kr. 75,-
Pålægs- og oste fade med hjemmebagt brød	Kr. 78,-
Ostebord med kiks og hjemmebagt brød	Kr. 85,-

Reception og buffet.

Buffet 1: (min. 20 couverter)

- Fiskefilet florentine
 - Marineret bøffelmozzarella med tomatsalat
 - Marineret pasta med rejer, broccoli, peber og basilikum
 - Kyllingebryst på ananas ring med karry dressing og bacon
 - Barbeque marineret svinefilet med små ovnbagte kartofler og salat
 - Fylt svinemørbrad
 - Pandekager
 - Brie med syltede valnødder og frugt
- Kr. 205,-

Buffet 2: (min. 20 couverter)

- Sprød torskefilet med parmaskinke, lun hvidvins/dijon sauce
 - Røget laks med rygeostcreme, purløgsolie og radiser
 - Kold honningglaseret skinke med melonsalat
 - Chili/anis marineret kyllingebryst på friske baby spinatblade med majscolber
 - Tortellini i sur/sød sauce med grøntsager
 - Kalvefilet med græske kartofler og salat
 - Osteanretning
- Kr. 245,-

Herrefrokost:

- $\frac{1}{2}$ kryddersild med persillekartofler
 - Frikadeller med løgkompot
 - Porterbraiseret svinekam med ristet kål
 - Gammel ost med fedt og sky
- Kr. 155,-

Damefrokost:

- Røget laks med spinattimbale
 - Salattallerken med marineret kyllingefilet
 - Kalvemørbrad med friske grøntsager
 - Frugttærte
- Kr. 170,-

Hold deres fest til fast pris...

Arrangement 1:

- Klar suppe med boller og hjemmebagt brød
- Okse og hønsekød i peberrodssauce
- Flødefromage med kirsebærsauce
- Kaffe med hjemmebagte småkager

Kr. 228,-

Arrangement 2:

- Velkomstdrink
- Ovnbagt rødfisk med chili/vanilie creme og urter
- Kalvetyksteg af ungvæg med dagens garniture, hvide kartofler, flødesauce og hjemmelavet agurkesalat
- Fragilite is med lun hindbærsauce
- Kaffe med hjemmebagte småkager
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- Husets vine ad libitum under middagen, samt 1 glas dessertvin
- Fri øl, vand og vin under dansen
- Arrangement af 7 timer, derefter efter forbrug

Kr. 525,-

Arrangement 3:

- Velkomstdrink
- 3 slags hellefisk (koldrøget, varmrøget og dampet)
- Hvidløgspikeret oksefilet med smørsauterede majscolber, marsalasaucе og svampesaute
- Frugttærte med årstidens frugt og softice
- Kaffe med hjemmebagte petit fours
- Pålægs- og oste fade med hjemmebagt groft brød
- Husets vine ad libitum under middagen, samt 1 glas dessertvin
- Fri øl, vand og vin under dansen
- Arrangement af 7 timer, derefter efter forbrug

Kr. 635,-

Kaffearrangementer.

Kaffe, hjemmebagt kringle, lagkage og hjemmebagte småkager	Kr. 78,-
Kaffe, $\frac{1}{2}$ bolle, hjemmebagt kringle, lagkage og hjemmebagte småkager	Kr. 88,-
Kaffe, hjemmebagt kringle, æblekage med flødeskum og hjemmebagte småkager	Kr. 78,-
Pænt belagte snitter, pr. stk.	Kr. 20,-

Og det løse oveni...

Kaffe eller the pr. couvert	Kr. 28,-
Hjemmebagte småkager pr. couvert	Kr. 18,-
Kaffe med hjemmelavede petit four	Kr. 45,-
Husets vin pr. flaske	Kr. 168,-
Pilsner	Kr. 30,-
Diverse vand	Kr. 25,-
Husets vin ad libitum (under middagen) pr. couvert	Kr. 208,-