

Skriv antal	Vi anbefaler, der vælges 2 - 3 stykker mad	Pris
	<b>3 Hurtige:</b> Marineret sild med løg og capers Krabbesalat 2 stk. fiskefrikadeller med remoulade og citron Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	165,-
	<b>Menu A:</b> Hjemmelavet karrysild med løg og æble Fiskefilet pyntet med rejer og mayonnaise Fiskefrikadelle med remoulade og citron Lun leverpostej med sprød bacon Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	205,-
	<b>Menu B:</b> Hjemmelavet karrysild med løg og æble Fiskefilet pyntet med rejer og mayonnaise Fiskefrikadelle med remoulade og citron Varmrøget laks med estragon mayonnaise Cremet krabbe salat med dild Hønsesalat med sprød bacon	245,-
	<b>Friture stegt camembert med solbær syltetøj og ristet toast</b>	+ 45,-
	Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	
	<b>Menu C:</b> Hjemmelavet karrysild med løg og æble, stegt sild i lage og marineret sild med løg og capers Sprød fiskefilet med remoulade og citron, koldrøget laks med stuvet spinat, håndpillede rejer med mayonnaise Cremet hønsesalat med sprød bacon, mørbradbøf med bløde løg og surt, hjemmelavet frikadeller med rødkål 2 slags ost med tilbehør Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	395,-
	<b>Sildemenu:</b> Hjemmelavet karrysild med løg æble Gammeldags modnet sild med rå løg og capers Stegt sild i lage med syltede rødløg Sæson sild – spørg for denne sæson! Friskbagt, rugbrød, fedt og smør <b>Tillæg hvis menuen deles</b>	215,-
	<b>1 stk. børnefisk med friter, ketchup og remoulade</b>	109,-
	<b>2 stk. fiskefrikadeller med friter, ketchup og remoulade</b>	109,-
	<b>6 stk. kyllinge nugget med friter, ketchup og remoulade</b>	109,-
	<b>Marineret sild med løg og capers</b> Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit	79,-
	<b>Kryddersild med løg og capers</b> Hertil anbefaler vi Linje Akvavit	85,-
	<b>Karry sild med løg, æble og capers bær</b> Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit	85,-
	<b>Stegt sild i lage med syltede rødløg</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Klitrose Snaps	88,-
	<b>Røget sild med 2 slags løg og radise</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Lyng Snaps	90,-
	<b>Salt sild med bløde løg, sennep og rødbede</b> Hertil anbefaler vi Rød Ålborg	90,-
	<b>2 stk. Fiskefrikadelle med remoulade og citron</b> Hertil anbefaler vi O. P. Andersson	82,-
	<b>Varmrøget laks med kryddermayo og syltede rødløg</b> Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit	90,-
	<b>Hjemmelavet laksesalat med purløg og syltede rødløg</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Porse Snaps	80,-
	<b>Fiskefilet med remoulade og citron</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Dild Snaps	92,-
	<b>Fiskefilet med håndpillede rejer og mayonnaise</b> Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit	125,-
	<b>Håndpillede rejer med dild og citron</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Porse Snaps	90,-
	<b>Koldrøget laks med spinat</b> Hertil anbefaler vi Linie Akvavit	98,-
	<b>Krabbesalat</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Porse Snaps	80,-
	<b>Nye kartofler med sprød bacon, mayonnaise og 2 slags løg</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Dild Snaps	72,-
	<b>Hønsesalat med sprød bacon</b> Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit	80,-
	<b>Æg med rejer</b> Hertil anbefaler vi O. P. Andersson	80,-
	<b>2 stk. Frikadeller med rødkål og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Blåbær/Havtorn Snaps	82,-
	<b>Stor mørbradbøf med bløde løg og surt</b> Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit	84,-
	<b>Roastbeef med pickles, peberrod og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Klitrose Snaps	82,-
	<b>Lun leverpostej med sprød bacon og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Blåbær/Havtorn snaps	70,-
	<b>Gorgonzola med ristet rugbrød, rå løg og æggeblomme</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Valnød snaps	82,-
	<b>Gl. ost med løg og sky</b> Hertil anbefaler vi Hr. Skov Porse snaps	82,-
	<b>Fiturestegt Camembert med ristet brød og solbærsyltetøj</b> Hertil anbefaler vi Solbærrum	82,-
	<b>Lun æbletærte med creme fraiche</b>	68,-
	<b>Gateau Marcel</b>	85,-

Udfyld gerne ét kort på hele bordets vegne.

HUSK Bordnummer



Delegebyr for menu A, B, C og sildemenu er + 50 kr. pr. person

Tlf.: 4369 9339 · Havnevej 20 · 2670 Greve

kontakt@jenners-seaside.dk · www.jenners-seaside.dk

Drikkevarer på bagsiden

KOLDE DRIKKE	Lille	Stor
	1/4 liter	1/2 liter
Cola	38,-	58,-
Cola Zero	38,-	58,-
Appelsin	38,-	58,-
Lemon	38,-	58,-
Tuborg Squash Sport	38,-	58,-
Dansk vand	35,-	55,-
Dansk vand med citron	35,-	55,-
Hyldeblomst	38,-	58,-
Hyldeblomst med brus	38,-	58,-
Æblejuice	35,-	50,-
Appelsin juice	35,-	50,-
Is the med fersken	38,-	58,-
Is the med hindbær	38,-	58,-
Vand 50 cl		20,-
Vand med andre drikkevarer - ad libitum		10,-
Specialøl på flaske - spørg betjeningen	55,-	72,-
Calsberg Nordic, (33 cl) - alkoholfri	42,-	
Tuborg Classic, (33 cl) - alkoholfri	42,-	
Kronebourg blanc, flaske (33 cl) - alkoholfri	55,-	
Specialøl på fad - Grimbergen Double Ambreé (33/50 cl)	55,-	78,-
Specialøl på fad - Kronenbourg Blanc 1664	48,-	78,-
Grøn Tuborg, fadøl	40,-	65,-
Tuborg Classic, fadøl	40,-	65,-

VINE (for yderligere sortiment, spørg betjening efter vinkort)	Glas	Flaske
Rødvin, USA - Holden James Zinfandel	70,-	295,-
Rødvin, Italien - Cantina San Donaci Salice Salentino	75,-	360,-
Hvidvin, Frankrig - Sauvignon Blanc	75,-	360,-
Hvidvin, Italien - Pinot Grigio	75,-	360,-
Hvidvin, USA - Chardonnay	70,-	295,-
Rosévin, Spanien - Bayanegra Rosado Tempranillo	70,-	295,-

SNAPS	3 cl	5 cl	Flaske
Hr. Skov, Dild Snaps	52,-	78,-	700,-
Hr. Skov, Valnød Snaps	52,-	78,-	700,-
Hr. Skov, Lyng Snaps	52,-	78,-	700,-
Hr. Skov, Porse Snaps	52,-	78,-	700,-
Hr. Skov, Klitrose Snaps	52,-	78,-	700,-
Hr. Skov, Blåbær/Havtorn Snaps	52,-	78,-	700,-
Harald Jensen, Akvavit	52,-	78,-	850,-
Linie Akvavit	52,-	78,-	850,-
O. P. Andersson	52,-	78,-	850,-
Rød Ålborg	52,-	78,-	850,-
Solbærrom		55,-	

VARME DRIKKE	
Vælgfri kaffe med petit four – irish/islatte	80,-
Kaffe	39,-
The	39,-
Espresso	32,-
Dobbelt Espresso	48,-
Café Latte	45,-
Cappucino	45,-
Chai Latte	45,-
Iskaffe med dobbelt shot espresso og vanille sirup	60,-
Varm cacao med flødeskum	50,-
Irish Coffee med 3 cl. whiskey	79,-
2 petit four	50,-

**Husk at Jenners Seaside kan levere maden til Deres arrangement, eller lad os holde Deres fest i vore lokaler.**

**Vi tilbyder et bredt sortiment af menuer og buffeter, skræddersyet efter Deres behov og ønske.**

**Take Away fra frokostkortet er NATURLIGVIS også en mulighed.**

**Delegebyr for menu A, B, C og sildemenu er + 50 kr. pr. person**

**Tlf.: 4369 9339 · Havnevej 20 · 2670 Greve  
kontakt@jenners-seaside.dk · www.jenners-seaside.dk**