



RESTAURANT
Parken

Festmenuer - Buffeter



Store oplevelser i smukke omgivelser

Restaurant Parken 1/5
Søvej 9 · Vognsbølparken · 6700 Esbjerg



Festmenuer
Buffeter
Natmad
Drikkevarer



Velkommen til store oplevelser i smukke omgivelser

Hos Restaurant Parken sætter vi alt ind på at give dig og dine gæster en helt særlig oplevelse – mindeværdig fra start til slut.

Byd dine gæster indenfor i vores smukke, stemningsfyldte lokaler med fantastisk panoramaudsigt over Vognsbølparken, Esbjergs grønne bymidte. Oplev en varm og imødekommende betjening af høj kvalitet med professionel servering, flot bordanretning og hjælpsomme tjenere. Vi har omtanke for dig og dine gæsters behov gennem hele det festlige forløb.

Festmenuer

Den gode smag er i centrum, når vi sammensætter spændende festmenuer, der kendetegner en stor kærlighed til de klassiske danske festretter, skabt med de bedste, friske råvarer – altid til fornuftige priser. Vi lader os også inspirere af de bedste køkkentraditioner fra lande som Italien, Frankrig og Spanien og imødekommer gerne særlige ønsker – så I får den dag, I drømmer om.

Jeres festlige dag skal være noget helt særligt! Vi går derfor aldrig på kompromis med kvaliteten – heller ikke i vores udvalg af drikkevarer. Gå på opdagelse i vores brede sortiment af velsmagende vine i flere prisklasser, alle serveret på originale flasker.

Velkommen i Vognsbølparken

Med byens bedste beliggenhed kan I nyde en drink i solen på den store terrasse ned til søerne og den åbne løvskov. Det 178 hektar naturskønne område byder også på idylliske vandreture i parkens veludbyggede stisystem, hvor I kan opleve græssende højlandskvæg, hjorte og et rigt fugleliv.

Restaurant Parken har siden 1995 budt selskaber velkommen til fest. Vores selskabslokaler er ideelle for både små og store selskaber. Vi kan byde op til 250 gæster indenfor, og vores største selskabslokale kan betjene op til 120 gæster. Vi tilbyder også særdeles gode parkeringsforhold og en handicapvenlig indretning.

På Restaurant Parken er alle velkomne – store som små. Vi er altid parat til at imødekomme jeres ønsker, inklusive særlige diætforskrifter for den enkelte gæst.



Ulla og Henning Brix



Festmenuer

Menu 1

Sammensæt din egen menu ud fra nedenstående:

Forretter – 80,-

- Cremet aspargessuppe med klassiske danske kødboller og friskbagt brød
- Klar suppe med kød- og melboller, ris samt friskbagt brød
- Røget ørred med rejer, dild-dressing og friskbagt brød
- Sprøde tarteletter serveret med mørt hønsekød og hvid asparges
- Torskeloin med friskrørt karrydressing, udsøgte rejer, friske asparges og nybagt brød
- Rejecocktail: Flotte rejer anrettet med grøn salat, hjemmelavet dressing og friskbagt brød

Hovedretter – 145,-

- Dansk svinekam med krydret grøntsagsfyld, serveret med pommes rissoléés, årstidens grøntsager og paprikasauce
- Sprængt svinekam serveret med årstidens grøntsager, hvide kartofler og cremet aspargessauce
- Dansk klassiker: Flæskesteg med hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, halvt æble, skysauce og agurkesalat
- Helstegt skinke med tomatssauce serveret med årstidens grøntsager, grøn salat og kartofler med friskhakket persille
- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, årstidens grøntsager, hvide kartofler og skysauce
- Sprængt oksebryst med hvide kartofler, årstidens grøntsager og peberrodssauce
- Farseret kalvespidsbryst med timiankartofler, årstidens grøntsager og svampesauce

Desserter – 75,-

- Fløderand med frisk frugt og jordbærsauce
- Klassisk dansk isrand, med frisk frugt og jordbærsauce
- Citron- eller romfromage serveret med fløde
- Pandekager med vaniljeis og jordbærsyltetøj
- Hjemmelavet is med sprød fragilité samt friske frugter
- Bananasplit med hjemmelavet vaniljeis, flødeskum og chokoladesovs
- Rubinsteinerkage af romfromage, makronbund og hindbær, pyntet med vandbakkelser dyppet i chokolade

Pris 300,- (For alle tre retter)

Alt inklusive 750,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Festmenuer

Menu 2

Sammensæt din egen menu ud fra nedenstående:

Forretter – 85,-

- Fiskesymfoni af røget laks, ørred, rejer og hummerhaler, anrettet på sprød salat med dressing.
- Laksefarseret rødtunge med rejer, hummercreme, dild olie og sprødt.
- Parmaskinke med mozzarella, tomat, basilikum, oliven og løg.
- Carpaccio af Angus med rucola, parmesan, syltet løg, svampe og balsamico creme.
- Varmrøget laks med sprød salat, dild mayo, ørred rogn og sprødt.

Hovedretter – 180,-

- Supreme unghanebryst med timiankartofler, årstidens grøntsager, og bacon-urte sauce.
- Okse culotte med pommes sauté, sauterede grøntsager, bearnaise- og rødvinssauce.
- Krondyr kølle med pommes rissollées, årstidens grøntsager og svampesauce.
- Sødmælks kalveculotte stegt som vildt, med hvide og brunede kartofler, årstidens grøntsager, syltede agurker, tyttebær, waldorff salat og flødevildtsauce.
- Mør kalvefilet med peberkartofler, sauterede grøntsager, ristede svampe og rødvinssauce.

Dessert – 80,-

- Hjemmelavet jordbærtærte med frisk rørt is.
- ½ ananas med friske frugter og frisk rørt is.
- Sprød nøddekurv med hjemmelavet vaniljeis og frugter.
- Chokolade tærte med salt karamel, rabarber is og bær.
- Passionsfrugt cheesecake med hindbærpuré, florentiner og bær.

Pris: 345,- (For alle tre retter)

Alt inklusive 795,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Festmenuer

Menu 3

Sammensæt din egen menu ud fra nedenstående:

Alle nedenstående retter tallerkenanrettes

Forretter – 90,-

- Paupiette af rødtunge, fyldt med spinat, rejer, skilt sauce, brændt løg og julienne af grøntsager.
- Fisketallerken med røget laksemousse, hummerhaler, torske loin, hummercreme og sprødt.
- Grillet kammuslinger med tigerrejer, asparges og mousselinesauce.
- Hummerbisque med dampet kuller, hummerhaler, persilleolie og brombær.
- Marineret ananas med kyllinge terrine, dijon mayo, sprød bacon og kørvelolie.

Hovedretter – 255,-

- Kalvemørbrad med ovnbagte sesam kartofler, spæde grøntsager og pebersauce.
- Oksemørbrad med knuste kartofler, spæde grøntsager og bordelaisesauce.
- Krondyrfilet med timiankartofler, drue-nøddemix, rødløgs kompot, svampe, råsyltede bær og svampesauce.
- Mør oksefilet med pommes anna, spæde grøntsager og trøffelsauce.

Dessert – 90,-

- Dessert symfoni med sprød nøddekurv, fromage, chokolade muffins, frugt og is.
- Lun chokolade fondant med skovbær is, mælkechokolade cremeux og bær.
- Chokolade kuppel med karamel – hindbær is, chokoladekage og bær.
- Tærte med lemon curd, brændt marengs, passionsfrugt is og bær.
- Stort dessert bord.

Pris: 435,- (For alle tre retter)

Alt inklusive 885,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.



Buffet

Minimum 40 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten:

Forrets buffet

- Hjemmelavet tunmousse med store rejer og salat
 - Sprøde tarteletter med mørt hønsekød i asparges
 - Røget italiensk landskinke med cantaloup melon
 - Grand cru røget laks med flødestuvet spinat
 - Hvidvindampet rødspætte filet på bund af rejer, salat og friskrørt citrondressing
 - Friskbagt brød og smør
-

Hovedrets buffet

- Rosastegt oksemørbrad
 - Sødmælks-kalveculotte
 - Rosmarinstegt lammekølle
 - Sprødstegt marineret skinke
 - Indbagt kartoffel tærte
 - Peberkartofler
 - Hjemmelavet skysauce
 - Mix salat
 - Broccolisalat med sprødstegt bacon
 - Spidskålsalat med cashew nødder og tranebær
 - Melonsalat med gulerødder og rosiner
-

Dessert buffet

- Hjemmelavet frugttærte
 - Pandekager
 - Tiramisu
 - Bailey pannacotta med råsyltede bær
 - Årstidens hjemmelavede tærte med vanilje-cremefraiche
 - Isrand
-

Samlet pris: 388,-

Alt inklusive 838,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.



Tapas buffet

Minimum 30 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten

- Hvidløgsrejer med chili og ananas.
- Røget lakseroulade med mascarpone og purløg.
- Spinatroulade med rejer og mascarpone.
- Carpaccio af Angus med rucola, syltet løg, parmesan og sprødt.
- Røget italiensk landskinke med melon og svampe.
- Diverse salami.
- Aioli.
- Pesto.
- Avokadocreame.
- Sliders med oksemørbrad, trøffelmayo, pesto, salat, syltet løg og svampe.
- Sliders med parmaskinke, avokadocreame, aioli, soltørret tomat og svampe.
- Chorizo i baconsvøb.
- Gratineret asparges med skinke og parmesan.
- Bagte dadler med bacon.
- Ostebord med frugter og nødder.
- Visitkager.

Pris: 229,- pr. person



Skov buffet

Minimum 25 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten

Forret tallerken anrettet

- Syrlig tigerrejecocktail med salat, asparges, radiser, avokado, tomat og lime.

Hovedret buffet

- Varmrøget laks med asparges og rævesauce.
- Svinemørbrad roulade med serranoskinke, feta og tomat.
- Barbecue marineret kalkunbryst.
- Oksefilet.
- Petit kartofler med sesam og peber.
- Broccolisalat.
- Blandet salat.
- Melon salat.
- Whiskysauce.
- Gammeldags æblekage.
- Passionsfrugt cheesecake.
- Fransk chokoladekage.
- Isrand.

Pris: 270,- pr. person

Alt inklusive 720,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.



Klassisk buffet

Minimum 20 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten

Forret tallerken anrettet

- Røget ørredfilet med rejer.

Hovedret buffet

- Tunmousse med rejer.
- Porretærte.
- Hot wings.
- Tartelet med kylling.
- Oksefilet.
- Rosmarinstegt lammekølle.
- Kartoffelsouffle med bacon.
- Peberkartofler.
- Blandet salat.
- Dressing.
- Sauce.

Dessert buffet

- Ostelagkage.
- Pandekager.
- Jordbærtærte.
- Isrand.

Pris: 280,- pr. person

Alt inklusive 730,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebakte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.



Park buffet

Minimum 20 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten

Forret tallerken anrettet

- Kold fisk med rejer, asparges, tomat og karrydressing.

Hovedret buffet

- Dampet laks med rejer.
- Oksefilet.
- Rosmarinstegt lam.
- Stegt skinke.
- Flødegratinerede kartofler.
- Blandet salat.
- Pastasalat.

Dessert buffet

- Dessertbord med isrand.
- Panna cotta.
- Jordbærtærte.
- Chokoladekage.
- Pandekager.
- Friske frugter med råcreme.

Pris: 290,- pr. person

Alt inklusive 740,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.



Cavery buffet

Minimum 20 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten

Forret tallerken anrettet

- Kold fisk med rejer, asparges, tomat og karrydressing.

Hovedret buffet

- Rødtungefilet med spinat og citronsauce.
- Kalveruller med parmaskinke.
- Kalveculotte.
- Rosastegt oksemørbrad.
- Kryddermarineret svinemus.
- Små frikadeller med kartoffelsalat.
- Timiankartoffler.
- Blandet salat.
- Sky sauce.

Dessert buffet

- Ostebord med frugt og nødder.
- Jordbærdrøm (brownie med jordbærskum).
- Lime cheesecake.
- Mandel tærte.
- Stracciatella is parfait.

Pris: 335,- pr. person

Alt inklusive 785,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebakte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Natmad

Små frikadeller med kartoffelsalat og rødbeder	75,-
Grovbrød med leverpostej, frikadeller, ribbensteg, to slags pålæg og ost	85,-
Æggekage med bacon, tomat, purløg, rødbeder og rugbrød	75,-
Hot Dog	70,-
Klar suppe med boller og flutes	75,-
Aspargesuppe med kødboller og flutes	75,-
Skipperlabskovs med purløg, rugbrød og rødbeder	75,-
Lasagne med grøn salat	75,-
Ungarsk gullaschsuppe med flutes	75,-
Thailandsk karrysuppe med hønsekød og fersken	80,-
Biksemad med spejlæg, rødbeder og bearnaisesauce	70,-

Alle priser er incl. duge, servietter, lys og blomster.

Drikkevarer

Velkomstdrink	37,-
Husets vin, rødvin og hvidvin	279,-
Øl	33,-
Sodavand	30,-
Fri vin, øl og vand fra kl. 18 til kl. 01, pris pr. kuvert	fra 320,-
Overdansk efter kl. 1:30, pris pr. kuvert.	pr. time 35,-
Dessertvin pris pr. glas	39,-
Kaffe med småkager	32,-
Cognac eller likør, 2cl.	45,-

Bemærk: Kuverttillæg for medbragt bryllupskage som dessert 30 kr.



Store oplevelser i smukke omgivelser



RESTAURANT
Parken I/S

Søvej 9 · Vognsbølparken · 6700 Esbjerg

Tlf. 75 13 45 10

mail@restaurant-parken.dk · www.restaurant-parken.dk