

CAFETERIET I HORBELEV HALLEN
ER ET LILLE MEN,
EFTER 40 ÅR I BRANCHEN,
ET ERFARENT,
DINER TRANSPORTABLE
FIRMA.

KONTAKT:
JØRGEN TOFT

24 40 54 49

MAIL:

horbelevcafeterie@gmail.com

HJEMMESIDE:
horbelevhallen.dk

ADRESSE:
SPORTSVEJ 1 B
4871 HORBELEV



HORBELEV HALLEN

Selskab &
Diner Transportable
Brochure

FORRETTER:

TARTELETTER MED HØNS I ASPARGES	45,00 KR.
MANDARINRAND MED HØNSESALAT PYNTET MED BACON OG PURLØG	45,00 KR.
REJE/KREBSE ANRETNING MED SALAT, ASPARGES OG DRESSING	45,00 KR.
VARMRØGET LAKS MED SALAT, DRESSING	46,00 KR.
LAKSEROULADE MED SAUCE VERTE PYNTET MED REJER, ASPARGES	46,00 KR.
GRØN PANDEKAGE MED SKALDYR, ASPARGES OG HUMMERSAUCE	48,00 KR.

TIL FORRETTTERNE SERVERES
LUNT BRØD

MILANO:

TOMAT BUSCHETTA MED HVIDLØG OG BASILIKUM
TÆRTE BAGT MED RØGET LAKS OG PINJEKERNER
SALAT MED MARINERET ARTISKOK, GRØNNE ASPARGES OG FRISK PARMASANOST
HERTIL SPRØD CIABATTA BRØD
KRYDDERURT MARINERET KALVECULOTTE PÅ EN BUND AF GLASEREDE ÆRTER MED BACON OG LØG
PERLEHØNEBRYST I CREMET SAUCE MED SVAMPE
SMÅ BAGTE KARTOFLER MED HAVSALT OG ROSMARIN
BAGTE TOMATER MED TIMIAN PESTO
PASTA PENNE MED PEBERFRUGT, KRYDDERURTER, GRATINERET MED OST
RUKOLA-SALAT OG BABYSPINAT VENDT MED MELON, SOLTØRREDE TRANEBÆR OG GRÆSKARKERNER
TOMATSALAT MED CHERRYTOMATER, BASILIKUM OG FRISK MOZZARELLAOST
HJEMMEBAGT BRØD

PRIS PR. PERSON 158,00 KR.

BARCELONA:

SALAT MED BABYSPINAT, RØGET LAKS, ÆBLER,
VALNØDDER OG KRYDDERURTERDRESSING

MARINERET KYLLINGESPYD MED SØD CHILI SAUCE

REJER MED HVIDLØG OG PERSILLE PÅ RUKOLA
HVIDLØGSBRØD

HELSTEGT KALVECULOTTE MED PESTO OG PAR-
MASAN

ANRETTET PÅ GRILLEDE COURGETTER

UNGHANEBRYST MED CHERRYTOMATER OG ASPAR-
GES TOPPET MED PEBERFRUGT-PESTO

PARMASKINKE MED MELONSALAT

SPANSK KARTOFFELSALAT AIOLI

OVNBAGTE KARTOFLER MED BASILKUM

ROMAINESALAT MED BLOMMETOMATER OG RØDLØG

BULGURSALAT MED SOLTØRREDE TOMATER, OLI-
VEN OG FETAOST

FRISKBAGT BAQUETTES

PRIS PR. PERSON 158,00 KR.

HOVEDRETTER:

GL. DAGS OKSESTEG MED 2 SLAGS GRØNSAGER,
GLASEREDE LØG, HVIDE KARTOFLER, SAUCE 110,00

GRYDESTEGT KALVESTEG MED GRØNSAGER,
HVIDE KARTOFLER, SAUCE, SURT OG SØDT 110,00

KALVEFILET STEGT SOM VILDT, WALDORFSALAT,
RISTEDE GRØNSAGER, FLØDEVILD TSAUCE 138,00

FLÆSKESTEG MED SPRØD SVÆR, SVESKER, RØDKÅL,
ASIER, BRUN SAUCE
HVIDE OG BRUNEDE KARTOFLER 95,00

SVINEKAM STEGT SOM VILDT MED
WALDORFFSALAT, MAJS, HVIDE OG BRUNEDE
KARTOFLER HERTIL VILD TSAUCE 98,00

HOVEDRETTER:

OKSEFILET SERVERET MED ÅRSTIDENS
GRØNSAGER, RISTEDE SVAMPE, POM A LA CREME OG
SAUCE BORDELAISE 145,00 KR.

OKSEFILET MED MILD PEBERSAUCE
FRISKE GRØNSAGER, RISTEDE CHAMPIGNON,
PEBERFRUGT, TOMATER OG POM. RISOLÈ 150,00 KR.

KALVEMØRBRAD, ROSASTEGT MED
FRISKE GRØNSAGER, SVAMPERAGOUT, POM RISOLÈ OG
PORTVINSSAUCE 182,00 KR.

DYRERYG MED MAJS, RISTEDE SVAMPE, DRUER OG
BLÅSELLERI, WALDORFFSALAT, SMØRRISTEDE
HASSELNØDDE KARTOFLER, FLØDESAUCE 190,00 KR.

HESNÆS

VARM INDBAGT LAKS MED HUMMERSAUCE
FERSK RØGET LAKS MED SLIKASPARGES
LUNE FLUTES

ROSASTEGT KALVETYKSTEG, RØDVINSSAUCE
MØRBRADMEDDAILLON MED CHAMPIGNON A LA
CREME

HONNINGSTEGTE ANDEBRYSTER
MIXED SALAT MED 2 SLAGS DRESSING
OVNBAGT KARTOFFELMOS MED BACON OG
KRYDDERURTER,
RÅSTEGTE KARTOFLER MED TIMIAN
GRØNSAGSTÆRTE

HJEMMELAVET ISLAGKAGE

PRIS PR. PERSON 188,00 KR.

FALSTER:

KALVETYKSTEG, SKYSAUCE,
KYLINGEBRYST, URTER I JULIENNE, SWEET CHILI
GLASERET SKINKE, RODFRUGTER I BARBERCUE
SMÅ RÅSTEGTE KARTOFLER MED KRYDDERURTER
FLØDEKARTOFLER
MIXED SALAT
2 SLAGS DRESSING

PRIS PR. PERSON 132,00 KR.

STUBBEKØBING

LAKSEROULADE MED SAUCE VERTE
MELONSALAT MED LUFTTØRRET SKINKE
ITALIENSK BRØD
KALVEFILET MED FLØDEKARTOFLER , SAUCE,
KALKUNBRYST MED PEBERFRUGT OG FLØDEOST
PASTASALAT, FORÅRSLØG OG GULERØDDER I
JULIENNE
MIXED SALAT MED DRESSINGER
BROCCOLISALAT MED RØDLØG OG BACON
FRUGTTÆRTE MED CREME FRAICHE

PRIS PR. PERSON 168,00 KR

DESSERTER:

HJEMMELAVET ISRAND MED FRISKE FRUGTER,
VAFLER OG CHOKOLADESAUCE 45,00 KR.

CITRONFROMAGE MED FRISK FRUGT
OG FLØDESKUM 42,00 KR.

ROMFROMAGE MED FRISK FRUGT
OG FLØDESKUM 46,00 KR.

NØDDEKURV MED 3 SLAGS IS
FRISK FRUGT OG HINDBÆRPURÈ 54,00 KR.

HJEMMELAVET ISLAGKAGE AF 3 SLAGS IS
FRISKE FRUGTER OG VAFLER 52,00 KR.

MANDELRAND OVERTRUKKET MED MØRK CHOKOLADE
FRUGTSALAT OG RØRT IS 60,00 KR.

NATMAD:

OKSEKØDS-, ASPARGES-, LØG- ELLER GULLASCHSUPPE	36,00 KR.
PÅLÆGSBUFFET MED 4 SLAGS PÅLÆG TILBEHØR, BRØD OG SMØR	48,00 KR.
RØDE PØLSER MED BRØD OG TILBEHØR	45,00 KR.
ÆGGEKAGE MED RØGET FLÆSK, PURLØG, RØDBEDER,, SENNEP OG RUGBRØD	48,00 KR.
BIKSEMAD MED RØDBEDER OG RUGBRØD H.P. SAUCE, ENGELSK SAUCE, KETCHUP	46,00 KR.



HORBELEV

**LAKSEPIE, KRYDDERURTER OG SAUCE VERTE
REJESALAT I HVEDETORTILLA KURV
CIABATTA BRØD
OKSEFILET STEGT PÅ EN BUND AF LØG,
SELLERI, GULERØDDER OG CHILI,
HERTIL RØDVINS-SAUCE
RÅSTEGTE KARTOFLER MED KRYDDERURTER
PERLEHØNEBRYST MED CHAMPIGNON A LA
CREME
PASTA MED BACON OG FORÅRSLØG
SVINEMØRBRAD I SUR/SØD SAUCE MED URTER
OG VILDE RIS
STEGT SAVOY- OG ROSENKÅL MED PEBER-
FRUGT
MELONSALAT MED JORDBÆR OG PEANUTS
TOMATSALAT, RØDLØG, BASILIKUM OG FETA-
OST

CHOKOLADETÆRTE MED FRUGTCOULLIS**

198,- KR.