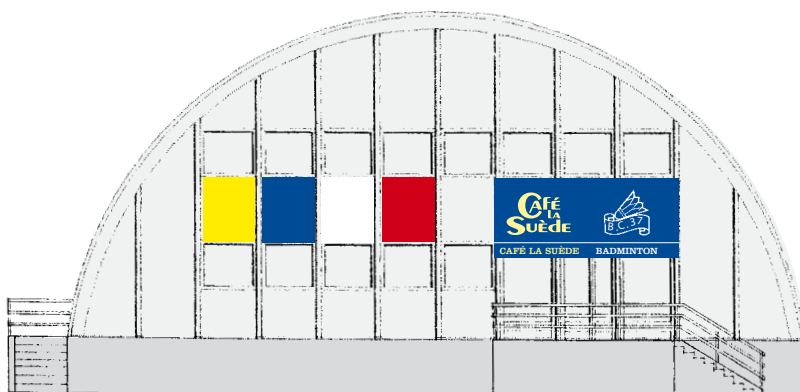




*Vi ønsker jer hjærtelig velkommen i Café la Suède  
og til nye madoplevelser i vores spændende selskabslokale,  
hvor vi vil gøre alt for at I skal få et succesfuldt arrangement.*



# Selskaber 2006/07

Dåb

Konfirmation

Bryllup

Fødselsdag

Jubilæum

Begravelse

Reception

Møde- og  
kursusarrangement

Julefrokost

**CAFÉ  
LA  
SUÈDE**  
COPENHAGUE

Ring til Stina eller Ulf på 32 62 38 08 eller send en mail til  
[bestil@selskabslokale.mu](mailto:bestil@selskabslokale.mu)



# Selskabsmenu

(25-50 couverter)

## Forretter:

*Toast Skagen med løjrogn  
eller  
Skaldyrsterrine med kaviarremoulade og krebschaler  
eller  
Rensdyrscarpaccio med Västerbottenost og  
nøddecreme  
eller  
Kantareltoast med selleripuré (vegetarisk)*



## Hovedretter:

*Ristet varmrøget laks på spinatbund,  
citronhollandaise og grøntsagsris  
eller  
Rensdyrsfilet med morkelsauce, kartoffelkage,  
baconasparges og råsyltede tyttebær  
eller  
Elsdyrsmedallion med rødvinssauce, kartoffelkage,  
kantareller og romanabønner  
eller  
Urtebøf med kartoffelkage, morkelsauce,  
romanabønner og råsyltede tyttebær (vegetarisk)*



## Desserter:

*Svenske og franske oste med friske pærer og rødløgsmarmelade  
og/eller  
Citronmoussecylinder med årstidens bær/frugt  
eller  
Chokolade kage med Polka-is  
eller  
Plättar (små pandekager) med Punch-is og muldebær*

**Pris: 2 retter pr. couvert 235 kr.**

**Pris: 3 retter pr. couvert 275 kr.**

**Pris: 4 retter pr. couvert 295 kr.**



# Buffet forslag

(25-80 couverter)

## Frokostbuffet

3 krukker sild: Bohus- Sennep- og Fransk løgsild  
Røget laks med estragonmarinerede asparges  
Skagensalat med krebschaler  
Tunsalat med æggebåde og hvidløgsoliven  
Köttbullar og Prinskorv med Boston-agurk  
Små bøf à la Lindström med Mor Annas syltede agurker  
Svenske og franske oste med rødløgsmarmelade  
Dagens kage

**Pris pr. couvert 165 kr.**

## Aftenbuffet nr. 1

Tærter med forskellige fyld  
Rensdyrgryde med morkler og tyttebær  
Boeuf à la bordelaise et cornichon  
(Oksesteg med rødvinssauce og små saltagurker)  
Hvidløgskartofler i fad  
Grøn salat med sennepsdressing  
Fransk frugttærte med kanelcrème

**Pris pr. couvert 145 kr.**

## Aftenbuffet nr. 2

Forret som anrettes på tallerken, vælg mellem:  
Toast Skagen med løjrogn  
Skaldyrsterrine med kaviarremoulade og krebschaler  
Rensdyrscarpaccio med Västerbottenost og nøddecreme  
På buffetbordet:  
Ristet varmrøget laks med citronhollandaise  
Rensdyrsfilet med morkelsauce  
Elsdyrsfilet med rødvinssauce og kantareller  
Baconasparges, Råsyltede tyttebær  
Kartoffelkage og Grøntsagsris  
Grillede Provencegrøntsager  
Svenske og franske oste med friske pærer og rødløgsmarmelade  
Smålændsk ostekage med dronningesyltetøj og flødeskum  
Dagens frugttærte

**Pris pr. couvert 265 kr.**

Til alle buffeter serveres friskbagt brød & smør  
Vegetarretter aftales særskilt med køkkenet





# Forslag til natmad

*Janzon's fristelse med kavring og Västerbottenost*

*Pytt i Panna med spejlæg og rødbeder (findes også vegetarisk)*

*Rishultspølse med sesambrod, skånsk sennep og agurkemayonnaise*

Pris pr. couvert 45 kr.



## Velkomst

Forslag til velkomstdrink:

*Rekorderlig Pærecider (4,5%) fra fad med frosne tyttebær*

Pris pr. couvert 20 kr.

*Rekorderlig Pærecider tilsat Xanté pærecognac og frosne tyttebær*

Pris pr. couvert 40 kr.



## Efter middagen

Kaffe/te: Pris pr. couvert 15 kr.

Kaffe/te + avec (3 cl.) Pris pr. couvert 45 kr.



## Bar

Fri blød bar i 2 timer

*(husets vin, øl, sodavand/juice) Pris pr. couvert 95 kr.*

Fri bar i 2 timer

*(spiritus, husets vin, øl, sodavand/juice) Pris pr. couvert 155 kr.*

Husets vin på kaffel

*1 glas hvidvin eller rødvin: 25 kr*

*Karaffel 1/2 liter hvidvin eller rødvin: 75 kr*

*Karaffel 1 liter hvidvin eller rødvin: 140 kr*

*Ramlösa/sodavand/juice: pr. glas 10 kr.*

*Alm. longdrinks (med 2 cl. spiritus) 30 kr. (dobbel) 40 kr.*

*Cocktails fra 45 kr. Shots (2 cl.) 15 kr. Fadøl (40 cl.) 25 kr.*

*3 slags snacks: Pris pr. couvert 10 kr.*





# Reception

Vi kan tilbyde alt indenfor receptioner.  
Vi skræddersyr en løsning til jeres arrangement  
uanset om det drejer sig om 20 eller 100 personer.  
Eksempelvis – Pindemadsreception:  
5 forskellige polarrullesnitter, köttbullar, rensdyrrosetter,  
div. franske og svenske oste og minimuffins.  
**Pris pr. couvert 95 kr.**



## Møde-/kursuspakke

Mødelokale for op til 60 personer

**Mødepakke 1 fra kl. 9.00- 13.00: Lokalleje kr. 750,-**  
Servering af kaffe, the, isvand og frugt under hele mødet.  
**Pris pr person kr. 75,-**

**Mødepakke 2 fra kl. 9.00- 16.00: Lokalleje kr. 1.000,-**  
Servering af kaffe, the, isvand og frugt under hele mødet.  
**Pris pr person kr. 95,-**

Let morgenmads buffet med baguette, smør og tre slags pålæg,  
nybagt chokoladecroissant samt juice.  
**Pris pr person kr. 65,-**

Frokost anretning med diverse tærter og småretter fra  
det svenske og franske køkken.  
**Pris pr person kr. 95,-**

Eftermiddagskage.  
**Pris pr person kr. 20,-**

Leje af projektor samt lærred kr. 500.-



## Begravelsespakke

1. Kaffe/the og en chokoladecroissant  
**Pris pr. couvert 40 kr.**
2. Kaffe/the og 2 stk sandwich samt en chokoladecroissant  
**Pris pr. couvert 65 kr.**





# Vinliste

*Vi vil give vores gæster en god vinoplevelse til en fornuftig pris.  
Derfor har vi valgt at arbejde efter et fastpriskoncept.  
Vi bruger inkøbsprisen med en fast serveringsafgift lagt oveni,  
den samme for samtlige viner.*

*Det vil give jer en mulighed til dejlige vinoplevelser til rimelige penge.  
Hovedleverandør: Lorentsens Vinforsyning i Ebeltoft.*



## Mousserende vin

Henrik Åkesson, *Swedish sparkling Wine*: 175 kr.  
Brut D'argent, *Pinot Noir, Brut Rosé 2003*: 195 kr.  
Jean Geiler, *Crémant d'Alsace, Riesling Brut*: 215 kr.  
Michel Genet, *Champagne Grand Cru Brut*: 300 kr.



## Hvidvin

Canterperdrix, *Cotes du Ventoux 2001*: 165 kr.  
André Scherer, *Alsace, Pinot Blanc 2004*: 180 kr.  
E. Guigal, *Côtes du Rhône 2003*: 190 kr.  
André Scherer, *Alsace, Riesling Grand Cru, Pfersigberg 1999*: 220 kr.  
Château de Fleys, "*Vielles Vigne*" *Chablis 2004*: 125/235 kr.



## Rosévin

Gallician, *Costière de Nîmes 2003*: 170 kr.  
Château de Pampelonne, *Côte de Provence 2003*: 195 kr.  
Domaine Jean Pierre Lafond, *Tavel 2004*: 200 kr.



## Rødvvin

Château La Baume, *Costières de Nîmes 2003*: 175 kr.  
Santa Duc les Plans, *Gigondas 2004*: 175 kr.  
Château du Basty, *Beajolais Village 2004*: 185 kr.  
Domaine Jean Pierre Lafond, *Cotes du Rhone, Lirac 2003*: 195 kr.  
Château Croix du Rambeau, *Lussac, Saint Emillion 2001*: 115/220 kr.  
Château Franc Patarbet, *Saint Emillion Grand Cru 2000*: 130/255 kr.



## Dessertvin

Coteaux du Layon, *Loire 1998*: 195 kr.  
Domaine Brian, *Muscat de Riversaltes 2004*: 205 kr.  
Château du Coy, *Sauternes 2002*: 145/265 kr.





# Vinmenuer

## Vinmenu 1

1 glas Canterperdrix, *Cotes du Ventoux* 2001  
1/2 flaske Château La Baume, *Costières de Nîmes* 2003  
1 glas Coteaux du Layon, *Loire* 1998  
**Pris pr. couvert 135 kr.**

## Vinmenu 2

1 glas E. Guigal, *Côtes du Rhône* 2003  
1/2 flaske Château Croix du Rambeau, *Lussac, Saint Emillion* 2001  
1 glas Domaine Brian, *Muscat de Riversaltes* 2004  
**Pris pr. couvert 165 kr.**

## Vinmenu 3

1 glas Chablis 1<sup>er</sup> Cru, *Montmains, Joséphine Dubois* 2002  
1/2 flaske Château Franc Patarbet, *Saint Emillion Grand Cru* 2000  
1 glas Château du Coy, *Sauternes* 1999  
**Pris pr. couvert 195 kr.**



## Praktiske oplysninger

Børn under 12 år halv pris. Børn under 2 år gratis.

Isvand serveres i karafler under hele middagen

Prisen pr. couvert er incl. borddækning, lys og servering.

Blomsteropdækning pr. couvert 10 kr.

Du er velkommen at medbringe egne blomster og andet bordpynt, samt tobak, slik, snacks og chokolade.

Selskabslokalerne kan også lejes til bararrangement uden mad for 3.000 kr. inkl. personale.

Musikanlæg findes til fri afbenyttelse. Ønsker du discjockey, jukebox eller lignende hjælper vi gerne med at arrangere dette.

Et festarrangement er beregnet til 8 timer.

For yderligere timer beregnes 500 kr. pr time plus forbrug.

Ved reservation af selskabslokalet indbetales et reservationsgebyr på 1.000 kr. Inbetalt gebyr trækkes fra den endelige regning.

Ved afbestilling *inden* 6 uger før festen tilbagebetales beløbet ekskl. 200 kr. i administrationsgift. Ved afbestilling *efter* 6 uger før arrangementet refunderes beløbet ikke.

Priserne gælder fra den 1. oktober 2006.

