



## **LAD KO & CO STÅ FOR DIN NÆSTE FEST!**

Vi tilbyder arrangementer med udsigt over lystbådehavnen til alle anledninger.

Vores tjenere står klar til at servicere Jer, og vores kokke står klar til at kreere en gastronomisk oplevelse, som I aldrig vil glemme.

Ved spørgsmål eller bestilling

Ring på 56 24 70 36 eller skriv til os på [mail@koogco.com](mailto:mail@koogco.com)

## BRUNCH ved minimum 20 personer

- Røræg
- Bacon
- Pølser
- Stegte kartofler
- Stegte tomater
- Stegte peberfrugter
- Yoghurt med müsli
- Frisk frugt
- Croissanter
- Pandekager med ahornsirup
- Kannelsnegle
- 2 slags ost
- 2 slags pålæg
- 2 slags marmelade
- Friskbagt brød
- Smør
- Juice
- Kaffe & te

**Pris pr. person kr. 149,-**

## FROKOSTPLATTE

- Sild med kapers og løg
- Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron
- Mørbradbøf med stegte løg og hjemmelavet agurkesalat
- Brie med druer & kiks
- Lyst og mørkt brød
- Smør og fedt

**Pris pr. person kr. 125,-**

## FROKOSTBUFFET ved minimum 10 personer

- Sild med kapers og løg
- Æg & rejer med hjemmerørt mayonnaise
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Leverpostej med svampe og bacon
- Roastbeef med peberrod, løg og remoulade
- Hjemmelavede frikadeller med hjemmelavet agurkesalat
- Mørbradbøffer med bløde løg
- Tarteletter med høns i asparges
- Brie med druer og kiks
- Sæsonens kage
- Lyst og mørkt brød
- Smør og fedt

**Pris pr. person kr. 149,-**

## BUFFET A ved minimum 20 personer

- Lakseroulade med rygeost & krydderurter
- Glaseret skinke
- Frikadeller
- Kalveculotte
- Flødekartofler med rodfrugter
- Klassisk kartoffelsalat
- Årstidens salat med dressing
- Timiansauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Chokoladekage med vaniljecreme

**Pris pr. person kr. 229,-**

## BUFFET B ved minimum 20 personer

- Wrap med røget laks & krydderurtecreme.
- Langtidsstegt oksefilet
- Marineret kyllingebryster
- Helstegt svinekam
- Sæsonens grøntsager
- Små smørbagte kartofler
- Grøn kartoffelsalat
- Svampesauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Æblekage med creme fraiche

**Pris år. person kr. 269,-**

## BUFFET C ved minimum 20 personer

- Varmrøget laks med krydderurtedressing
- Langtidsstegt oksefilet
- Svinemørbrad
- Kalveculotte
- Kartoffellasagne
- Timiankartofler
- Bagte rodfrugter
- Broccolisalat med bacon, rosiner, rødløg & dressing.
- Madagaskar-pebersauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Chokolademousse med syltede bær

**Pris pr. person kr. 299,-**

## BUFFET D ved minimum 20 personer

- Røget andebryst med appelsinkompot
- Helstegt oksemørbrad
- Marineret svinefilet
- Helstegt kalvefiletfilet
- Kartoffelgratin
- Stegte kartofler med krydderurter
- Salat med melon, babyspinat og Dijon-vinaigrette
- Salat med cherrytomater, bøffel-mozzarella, rødløg og basilikumolie
- Rødvinsauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Kokkens 3 små desserter

**Pris pr. person kr. 339,-**

## MENUER – sammensæt 3 retter ved minimum 20 personer

### Forretter

- Varmrøget laks med krydderurtdressing
- Lakseroulade med rygeost og krydderurter
- Hvidløgsmarineret tigerrejer med pesto
- Røget andebryst med appelsinkompot

### Hovedretter

- Langtidsstegt oksefilet med smørstegte kartofler, sæsonens grønt og pebersauce
- Helstegt oksemørbrad med kartoffelgratin, sæsonens grønt og svampesauce
- Marineret kyllingebryst med timiankartofler, sæsonens grønt og whiskysauce
- Ovnbagt laks med små kartofler, sæsonens grønt og limesauce

### Desserter

- Ostetallerken med hjemmesyltede valnødder
- Chokoladekage med hjemmelavet is
- Chokolademousse med syltede bær
- Kokkens 3 små desserter

**Pris pr. person kr. 349,-**

## NATMAD ved minimum 20 personer

- Små trekantsandwich (3 stk. pr. person)
- Tarteletter med høns i asparges
- Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat

**Pris pr. person kr. 69,-**

## **HVOR MANGE PERSONER KAN DER SIDDE I RESTAURANTEN?**

Der er plads til 60 personer.

## **FÅR VI VORES EGET LOKALE?**

- Ved minimum 30 personer får I ét lokale for Jer selv.
- Ved minimum 50 personer får I hele restauranten.

## **HVOR LÆNGE HAR VI LOKALET?**

- Ved et brunch- eller frokostarrangement har I lokalet til kl. 17.00
- Ved et aftenarrangement har I lokalet til kl. 23.00 (ekstra tid afregnes med kr. 750,00 pr. påbegyndt time)

## **KAN VI ÆNDRE I ANTALLET?**

Ja, men ikke senere end 48 timer før.

## **KAN VI ÆNDRE I MENUEN?**

Ja, men ikke senere end 8 dage før.

## **KAN VI ÆNDRE I ANTALLET?**

Ja, men ikke senere end 48 timer før.

## **HVAD KOSTER KAFFE & TE?**

Prisen for kaffe & te ad libitum er kr. 30,00 pr. person.

## **KAN VI SELV MEDBRINGE DRIKKEVARER?**

Det er *ikke* muligt at medbringe vin eller andre drikkevarer. Til gengæld sælger vi kvalitetsvin til butikspriser!

## **HVAD MED BLOMSTER, BORDKORT & PYNT?**

I er velkommen til at komme med bordkort, blomster & bordpynt dagen før arrangementet. Så søger personalet for, at alt står klart når I kommer.

## **HVORDAN BETALER VI?**

Betaling sker dagen, når arrangementet er slut. Der kan betales på kort eller kontant. (vi forbeholder os retten til at tage et depositum på kr. 2000,- ved bestilling)

- *Der tages forbehold for eventuelle ændringer, prisstigninger & fejl.*