



**LAD KO & CO STÅ FOR DIT NÆSTE  
ARRANGEMENT!**

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 min. 20 personer)

- Røræg
- Bacon
- Pølser
- Stegte kartofler
- Stegte tomater
- Stegte peberfrugter
- Yoghurt med müsli
- Frisk frugt
- Croissanter
- Pandekager med ahornsirup
- Kanelsnegle
- 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
- Æg & rejer
- 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. 139,-**

## FROKOSTBUFFET (ved min. 20 personer)

*(bemærk at der kan være særlige buffeter ved højtiderne)*

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

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

## BUFFET A (ved min. 20 personer)

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

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

## **BUFFET B** (ved min. 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 min. 20 personer)

- Varmrøget laks med krydderurte dressing
- Langtidsstegt oksefilet
- Svinemørbrad
- Kalveculotte
- Timiankartofler
- Sæsonens grøntsager
- Broccolisalat
- Madagaskar-pebersauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Chokolademousse med syltede bær

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

## **BUFFET D** (ved min. 20 personer)

- Røget andebryst med appelsinkompot
- Helstegt oksemørbrad
- Marineret svinefilet
- Helstegt kalvefiletfilet
- Flødekartofler
- Stegte kartofler med krydderurter
- Melonsalat
- Tomatasalat
- Rødvinsauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Kokkens 3 små desserter

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

## **RECEPTION** (ved min. 40 personer)

- Bruschetta med tomat & basilikum
- Canapé med røget laksetatar
- Canapé med skaldyrssalat
- Canapé med parmaskinke & brøndkarsecreme
- Minisandwich med roastbeef
- Minisandwich med røget laks
- Minisandwich med skinke & ost
- Tigerrejer på spyd
- Marineret kyllingespyd
- Parmaskinke med melon
- Små frikadeller
- Cocktailpølser svøbt i bacon
- Emmentaler med frugt
- Brie med frugt
- Petit Fours

**Pris pr. stk. kr. 25,-** (min. 3 stk. pr. person)

## MENUER – sammensæt 3 retter (ved min. 20 personer)

### Forretter

- Varmrøget laks med krydderurtdressing
- Hvidløgsmarineret tigerrejer med pesto
- Røget andebryst med appelsinkompot

### Hovedretter

- Langtidsstegt oksefilet med sæsonens kartofler, grønt & sauce
- Marineret kyllingebryst med sæsonens kartofler, grønt & sauce
- Ovnbagt laks med sæsonens kartofler, grønt & sauce

### Desserter

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

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

## NATMAD (ved min. 20 personer)

- Tarteletter med høns i asparges
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Kokkens pølse bord
- Sæsonens suppe

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

## BEGRAVELSESARRANGEMENTER

Kaffe & kage (vælg mellem chokoladekage eller wienerbrød)	Kr. 75,-
Bolle med 2 slags pålæg & kaffe	Kr. 75,-
Pølsebord eksklusiv drikkevarer	Kr. 69,-
Bolle med 2 slags pålæg, kage & kaffe (vælg mellem chokoladekage eller wienerbrød)	Kr. 125,-
Pølsebord, kage & kaffe (vælg mellem chokoladekage eller wienerbrød)	Kr. 139,-
Sodavand	Fra Kr. 25,-
Fadøl (40 cl.)	Fra Kr. 45,-

# MENUER – sammensæt 3 retter (ved min. 20 personer)

## 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. 16.30
- Ved et aftenarrangement har I lokalet til kl. 23.00 (ekstra tid afregnes med kr. 750,00 pr. påbegyndt time)

## KAN VI ÆNDRE I MENUEN?

Ja, men ikke senere end 8 dage før.

## KAN VI ÆNDRE I ANTALLET?

Ja, men ikke senere end 72 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.

## 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.*