



# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012



### Forretter

#### Supper

*Aspargessuppe med kødboller (flødelegeret) Kr. 49,00*

*Tomatsuppe med frisk basilikum og cremefraiche Kr. 49,00*

*Kartoffel-/porresuppe smagt til med trøffelolie, hertil brødcroustoner og purløg. Kr. 55,00*

*Jomfruhummersuppe med urter i julienne og hummerhaler Kr. 75,00*

#### Kød/fjerkræ

*Terrin af hønsekød rørt med rejer og porre serveret med sauce verte Kr. 59,00*

*Vitello Tonnato (klassisk italiensk forret) kalvekød med tun sauce. Kr. 65,00*

*Carpaccio af oksemørbrad marineret med citron og god olivenolie anrettet med parmesanflager, marineret artiskok, oliven og rucolasalat, hertil pesto brød Kr. 78,00*

*Unghane roulade tilberedt med soltørret tomater og friske krydderurter anrettet på blandede salater, hertil tomat/brønkarse dressing og hjemmebagt brød. Kr. 65,00*

#### Fisk/skaldyr

*Varmrøget laks fra egen røgeovn anrettet med salat og rejer, hertil sauce verte Kr. 79,00*

*3 slags laks, husets varmrøget med sauce verte, terrin med krydderurter, og gravad med rævesauce Kr. 85,00*

*Torskeroulade bagt med savoykål og anrettet med rejer, salat og sauce verte Kr. 65,00*

*Rejecocktail serveret med traditionel rød sauce Kr. 68,00*

*Alle forretter serveres med hjemmebagt brød*

**Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)

# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012

### Hovedretter

#### Fjerkræ

**Kalkunbryst bagt i egen fars** med soltørrede tomater og friske krydderurter, hertil portvinsvampe sauce, råstegte kartofler og årstidens grønt **Kr. 175,00**

**Perlehønebryst** (farseret) hertil estragonsauce, samt timbale af grønt, svampestuvning og risottokugler. **Kr. 239,00**

#### Svinekød

**Indbagt svinemørbrad** med fyld af svampe og krydderurter, hertil sauce normande, råstegte kartofler, langtidsbagte tomater og årstidens grønt **Kr. 185,00**

**Gammeldags flæskesteg** med hjemmelavet rødkål, æbler, svesker, gelé, flæskestegssauce, brunede og hvide kartofler **Kr. 155,00**

#### Oksekød

**Helstegt oksemørbrad** med foiegrassaucé smagt til med cognac, hertil årstidens grønt, langtidsbagt tomat og kartoffelroulade bagt med parmaskinke **Kr. 269,00**

**Okse cuvette af US kød** (rosa stegt) med årstidens grønt, hertil rødvinssauce og kartoffeltærte med krydderurter. **Kr. 199,00**

**Gammeldags oksesteg** med glaserede løg, timiangulerodder, tyttebær, asier, waldorfsalat, oksestegssauce og hvide kartofler **Kr. 175,00**

#### Kalvekød

**Helstegt kalvefilet** med marsala/trøffelsauce, hertil selleri-kartoffelsoufflé og langtidsbagt porre med honning samt årstidens grønt **Kr. 239,00**

**Kalvesteg stegt som vildt** med tyttebær, waldorfsalat, ½ æble med gele, fløde-vildt sauce, smørristede- og hvide kartofler **Kr. 175,00**

#### Vildt

**Krondyrfilet** med fløde-vildt sauce, hertil tyttebær, fuglereder med waldorfsalat, ½ æble med gele, smørristede- og hvide kartofler **Kr. 285,00**

**Vildsvinefilet.** (indbagt i krydderurfars) hertil mørkelsauce, indbagt kartoffel og årstidens grønt, **Kr. 239,00**

*Alle hovedretter serveres 3 gange  
Undtagen perlehøne som serveres 2 gange*

#### **Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

**Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)**

# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012

### En anderledes hovedret

Der kan evt. vælges en forret og en dessert fra menukortet (serveres ved bordet).  
Som hovedret serveres følgende buffet bestående af:

#### Kød

*Helstegt kalveculotte med dijon sauce*

*Helstegt US cuvette med rødvinssauce*

*Indbagt laks med urter og gulerod-cognac sauce med frisk timian*

#### Tilbehør

*Broccoli med rødløg, bacon og solsikkekerner*

*Tomatsalat med frisk basilikum*

*Lune blandede grøntsager (sauté)*

*Lune honningstegte champignoner med koriander*

*Langtidsbagt porre*

*Kartoffelroulade bagt med parmaskinke og parmesanost*

*Pestokartofler med ristede græskar-kerner*

*Hjemmebagt brød m/ smør*

**Kr. 319,00**

*Ekklusiv forret og dessert*

### Køkkenschefens favoritbuffet

*Italiensk inspireret*

*Tomat-mozzarella salat med sprød bacon og ristede pinjekerner samt frisk basilikum*

*Kalvekød med tunsauce*

*Parmaskinke med marinerede svampe og ruccolasalat samt parmesanflager*

*Salami 2 slags*

*Oksefilet marineret med frisk rosmarin, salvie og oregano, hertil råmarineret grønt*

*Lune pestokartofler med ristede græskar-kerner*

*Blandede salater overhældt med god olivenolie og balsamico*

*Oliven 3 slags*

*Soltørrede tomater i marinade*

*Artiskokhjerter let grillet i olie*

*Picorino ost og gorgonzola ost med selleri og radiser*

*Tiramisu kage med marineret appelsin og melon*

*Hjemmebagt durumbrød m/ smør*

**Kr. 359,00**

**Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)

# *Wittrup Motel*

## *Selskabskort år 2012*

### *Dessertes*

*Desserttallerken* bestående af 5 ting: Mazarinkage, vaniljebudding, pandekage med appelsin-creme, hvid chokolademousse smagt til med ingefær hertil frisk frugt og coulis **Kr. 89,00**

*Chokolade symfoni* bestående af 4 ting: Chokoladekage, hvid chokolademousse med mokkasmag, mørk chokolademousse med orange og mørk chokoladeparfait is **Kr. 89,00**

*Tiramisu kage* (Italiensk kaffekage) med marineret appelsin og melon **Kr. 65,00**

*Citron fromage* med råsyltet skovbær og nødde tuille **Kr. 55,00**

*Mørk chokolademousse* smagt til med cognac og honningristede mandler, hertil syltet appelsin **Kr. 65,00**

*Hjemmelavet is* tilberedt med marcipan, nougat, chokolade og mandler, hertil frisk frugt **Kr. 65,00**

*Rubinsteinerkage (Retro fra 80'erne)* serveret med krokant og vandbakke med fyld **Kr. 65,00**

*Ostetallerken* med 4 slags, hertil oliven, bladselleri, radiser og druer samt hjemmebagt brød og kiks **Kr. 85,00**

### *Natmad*

*Pålægsbuffet* med 5 slags salt pålæg og lun hjemmelavet leverpostej samt brød, smør og fedt **Kr. 85,00**

*Oksekødssuppe* med boller og urter **Kr. 49,00**

*Aspargesuppe* med kødboller (flødelegeret) **Kr. 49,00**

*Tomatsuppe* med frisk basilikum og cremefraiche **Kr. 49,00**

*Karrysuppe* med ris og hønsekød, smagt til med kokos og koriander **Kr. 49,00**

*Ungarsk gullaschsuppe* **Kr. 59,00**

*Alle supper serveres med hjemmebagt brød*

**Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

**Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)**

# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012

### De traditionelle frokostanretninger:

**Anretning 1** ♦ Marinerede sild og kryddersild med løg og kapers ♦ Røget laks med røræg og purløg ♦ Rejer med mayonnaise og citron ♦ Hjemmelavet hønsesalat med bacon ♦ Roastbeef med kold kartoffelsalat, Hjemmelavet lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder ♦ Lun rødspættefilet med remoulade og citron ♦ Lun mørbradbøf med bløde løg og surt ♦ 3 slags ost med kik, druer, radiser, peberfrugt og oliven **Kr. 259,00**

**Anretning 2** ♦ Husets hjemmelavede stegt sild i lage, kryddersild og karrysild med løg og kapers ♦ Røget laks med røræg og purløg ♦ Rejer med mayonnaise og citron ♦ Roastbeef med kold kartoffelsalat, ristede løg og peberrod ♦ Hjemmelavet hønsesalat med bacon ♦ Hjemmelavet lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder ♦ Lun rødspættefilet med remoulade og citron ♦ Lun mørbradbøf med bløde løg og surt ♦ Lune revelsben med rødkål ♦ Hjemmelavet frugtsalat ♦ 3 slags ost med kik, druer, radiser, peberfrugt og oliven **Kr. 299,00**

### Motellets nye frokostanretninger - vælg blandt disse retter:

- Husets hjemmelavede stegt sild i lage
- Husets hjemmelavede dild sild
- Torskeroulade bagt med savojkål, hertil salat, rejer, asparges og sauce verte
- Fersk røget laks med asparges og røræg
- Varm røget laks fra egen røgeovn med salat, rejer og asparges, hertil sauce verte
- Kalvekød med tunsauce
- Tomat-mozzarella salat med frisk basilikum og bacon
- Roastbeef med karry-kartoffelsalat
- Røget kylling, hertil æblekompot smagt til med citron og peberrod
- Frikadeller med hjemmelavet rødkål
- Mørbradbøf med skovsvampesauce og tyttebær
- US Okse cuvette med chili-honning marinerede grøntsager og lune pestokartofler
- Indbagt oksekød med chili, ingefær og koriander, hertil melonsalat
- Tiramisu kage (Italiensk kaffekage) med marineret appelsin og melon
- Orange trøffel kage med rå syltet skovbær
- 3 slags ost med radiser, druer, peberfrugt og oliven
- Frugtfad med 5 slags frugt

7 retter **Kr. 259,00**

9 retter **Kr. 299,00**

12 retter **Kr. 319,00**

*Alle anretninger er inklusiv brød, smør og fedt*

### **Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

**Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)**

# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012

### Receptionsforslag

Max 4 timers varighed

Sammensæt selv din/jeres reception

Der skal som minimum vælges 1 ret fra hver af de 6 kategorier og der skal minimum vælges 8 retter.

#### 1 - Kød/fisk på spyd/crouton

Marinerede rejer på spyd  
Rejer indbagt (3 stk) hertil krydderurte dip  
Røget laksetatar på sprød crouton  
Roastbeef ruller med fyld af ostecreme, bønner og grilllet peber på sprød crouton

#### 2 - Mini boller med fyld

(spinat eller gulerods boller)

Røget laks med purløgscreme  
Rejer med lime-mayonnaise  
Tunsalat rørt med æbler og selleri  
Hjemmelavet varmrøget laks rørt med rødløg, purløg og olivenolie  
Hjemmelavet hønsesalat med bacon  
Roastbeef med pickles og peberrod  
Koriander gravad kalveinderlår med picklesceme

#### 3 - Fingersandwich

Æggesalat  
Tunsalat  
Røget laks  
Ostecreme

#### 4 - Lunt

Frikadeller mini (3 stk.)  
Pølser i svøb (3 stk.)  
Laks indbagt i buttedejer med krydderurter  
Rejer indbagt i buttedejer med karry og kokos  
Lammefrikadeller (2 stk.) mini, med timian og oliven

#### 5 - Ost/grønt

Emmentalerbjælker med oliven  
Brieost klods på pind med drue eller radise  
Gouda klods med oliven  
Gorgonzola rørt med pære og anrettet på pumpeknæk  
Grønt snack 3 slags med dip

#### 6 - Frugt/ Kage og sødt

Frugtanretning (3 slags udskåret)  
Jordbær dyppet i mørk chokolade (2 stk)  
Chokoladeroulade med hvid og mørk chokoladecreme smagt til med mokka og orange  
Mini Sarah Bernard (2 stk)  
Chokoladekage  
Kransekage konfekt (3 stk.)  
Fyldt chokolade (3 stk.)

Til arrangementet inkluderes peanuts og saltstænger

**8 retter Kr. 249,00**

Efterfølgende retter kr. +24,- pr. ret pr. kuvert.



#### **Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)

# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012

### Drikkevarer

#### Velkomstdrik/aperitif

Husets Kr. 35,00

Kjrr Royale Kr. 45,00

Snacks til velkomstdrik Kr. 18,00

#### Husets vin

Pr. åbnet flaske Kr. 197,00

#### Vand/Øl

Vand Kr. 26,00

Vand luksus Kr. 30,00

Kildevand ½ l. Kr. 26,00

Øl Kr. 30,00

Øl lux Kr. 36,00

Har du/I ønsker om en speciel vin, vil vi prøve om vi kan skaffe den.

#### Portvin/Sherry/Likør

Portvin 5 cl. Kr. 27,00

Portvin (10 års) 5 cl. Kr. 40,00

Sherry 5 cl. Kr. 27,00

Likør 2 cl. Kr. 27,00

#### Spiritus div.

Alm. snaps 2 cl. Kr. 27,00

Lux snaps 2 cl. Kr. 29,00

Bitter 2 cl. Kr. 27,00

Spiritus 2 cl. Kr. 27,00

Martini 5 cl. Kr. 27,00

Campari 2 cl. Kr. 27,00

Cognac biodynamisk

dyrket. 2 cl. Kr. 30

#### Varme drikke

Kande kaffe/the pr. person Kr. 26,00

### Drikkevarer kan afregnes efter forbrug eller til fast pris

**Fast pris** på velkomstdrik, frit forbrug af husets vin til maden rød og hvid, dessertvin, cognac og likør til kaffen samt øl, vand, Martini og Campari. Ved fast pris inkluderes 3 slags snacks Kr. 315,00

**Fast pris** på velkomstdrik, frit forbrug af husets vin til maden rød og hvid, dessertvin, cognac og likør til kaffen samt øl, vand, Martini, Campari og 5 slags spiritus. Ved fast pris inkluderes 3 slags snacks Kr. 375,00

#### Til kaffen og baren

Petit four pr. stk. Kr. 21,00

Kransekagekonfekt (3 stk.) Kr. 28,00

Småkager pr. kuv. Kr. 15,00

Fyldt chokolade (3 stk.) pr. kuv. Kr. 28,00

Snacks 3 slags med dip Kr. 28,00

#### Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)

# Wittrup Motel

## Selskabskort år 2012

### Generelle betingelser vedrørende bestilling af festarrangement:

- Alle priser er ved minimum 12 kufferter inklusiv opdækning, blomster og service.
- Ved selskaber på mere end 20 personer tilbydes separat selskabslokale.
- Vi sørger gerne for levende musik i forbindelse med din/jeres fest. Ring og hør nærmere.
- I forbindelse med reservation af dato skal indbetales et depositum på **Kr. 3000,-**. Modtages betaling ikke senest 14 efter reservation ophæves reservationen.
- Afbestilles festen senest 12 uger før den bestilte dato tilbagebetales depositummet.
- Endeligt antal gæster, skal meddeles senest en uge før festen afholdes, ved afbud efter dette tidsrum, skal der betales for maden, men ikke for drikkevarer.
- Tidspunkt for invitation og tidspunkt for servering af natmad aftales nærmere.
- Baren lukkes 15 min. efter servering af natmad.
- Priserne inkl. tilbudspakkerne er baseret på arrangementer af 8-9 timers varighed. Ekstra timer derudover kr. 1200,- pr. time. pr. påbegyndt time udover den 9. time.
- Vi gør opmærksom på at priserne reguleres hvert år pr. 1. januar og at arrangementet afregnes til den enhver tid gældende pris. Afregning kontant eller med kort senest 2 dage efter selskabets afholdelse.
- Har du/I specielle ønsker, prøver vi gerne at opfylde dem.
- **Menukort** - Vi laver også gerne menukort med anledning, navn, dato, menu, velkommen sang samt velkomme sang **Kr. 16,00 pr. stk.**



Spørg også efter vort Diner Transportable kort  
eller  
vort produktblad på mødearrangementer



Med venlig hilsen  
Henrik

Wittrup Motel A/S  
Røskildevej 251  
2620 Albertslund  
Tlf. 43 64 91 32 (restaurant)  
Fax 43 64 88 90

#### **Overnatning i forbindelse med fest til special festpris.**

Wittrup enkelt værelse DKK 420,- eller Wittrup dobbelt værelse DKK 290,- pr. person (2012 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af fest, se generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

**Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ [www.wittrupmotel.dk](http://www.wittrupmotel.dk)**