



gastrohuset

mexs hallen · solgarden eersdal

GASTROHUSETS
CATERING MENUER
VINTEREN 2025 & 2026



gastrohuset

messe hallen · salgsgården · aarhus

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

FORRETTER

CEVICHE AF KAMMUSLING

stikkelsbær, saltet citron, piemonte hasselnødder & skilt sauce
KR 125/-

KREBSEHALER RØRT MED JOMFRUHUMMER MAYO

rød mizuna m/tomatconcassé, korianderkarse & blodappelsin perler
KR 85/-

REJECOCKTAIL

håndpillede rejer, romaine, rød dressing, rogn & citron
KR 80/-

TUN RØRT M/AVOCADO & MANGO

brunet smør emulsion, kumquats & sprøde kerner
KR 85/-

RØGET HELLEFISK

citrusmarineret blomkål, dild mayonnaise, syltede beder & ørredrogn
KR 125/-

GASTROHUSETS SOYA VARMRØGET LAKS

m/yuzu mayo, ingefærmарineret mango
feldsalat & wasabirogn
KR 100/-

GASTROHUSETS "KLASSISKE" VARMRØGET LAKS

rygeost rørt m/crème fraîche & urter
saltsyltede citroner, håndpillede rejer & rogn
KR 100/-



gastrohuset

messe hallen · solgården aarhus

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

FORRETTER

HØNSESALAT MED RØGET SVAMPE & ASPARGES

fint snittet kål, æble, persille & hvidløg

sprød gris & svampe

KR 85/-

VOL AU VENT MED AND I SVAMPECREME

med fløde & urter tilsmagt portvin m/knas

KR 100/-

VOL AU VENT MED HØNS I ASPARGES

hvide asparges, persille & m/knas af sprødt skind & bacon

KR 90/-

CARPACCIO AF OXE

m/trøffel, rucola, pinjekerner & høvlet parmesan

KR 100/-

VITELLO TONNATO

kalv m/tuncreme & brændt citron, rucola

kapers frit & høvlet parmesan

KR 100/-

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

HOVEDRETTER

SOYAMARINERET LAX

dampede kartofler vendt m/smør, dild & sort sesam
karotter & brændt citron creme
inkl. dagens salat
KR 200/-

SALTIMBOCCA AF HVIDVINSMARINERET KYLLING

rullet med salvie & urter samt lufttørret skinke
m/spødt skind & hasselback kartoffel
skovsvampesauce m/smørstegte skovsvampe
inkl. dagens salat
KR 200/-

PERLEHØNEBRYST M/SPRØDT SKIND PÅ ÆRTEPURÉ

knust pommes rissoles vendt m/parmesan & bacon
timian-kryddersauce
inkl. dagens salat
KR 200/-

ORANGE GLASERET ANDEBRYST

pommes rissoles vendt m/smør & timian
ovnbagte jordskokker & andesauce
inkl. dagens salat
KR 200/-



gastrohuset

1000 hollen : solgaarden vordale

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

HOVEDRETTER

SKIVER AF URTEMARINERET UNGKVÆG

pommes rissoles, saltbagt selleri/trøffel pure, syltet sennepskorn
kål & madagascar-pebersauce
inkl. dagens salat
KR 200/-

SKIVER AF HELSTEGT OXEMØRBRAD

pommes anna, stegt blomkål & bacon m/tomat på stilk
madagascar-pebersauce & kold bearnaise mayonnaise
inkl. dagens salat
KR 275/-

KRONDYRSMØRBRAD & VALNØDDER

jordskokkepuré tilsmagt trøffel & kompot af mørke bær
pommes anna & oblat, vildtsauce m/mørkler
inkl. dagens salat
KR 325/-



gastrohuset

mess hallen · solgården vassdal

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

DESSERTER

PASSIONSFRUGT PANNA COTTA

m/brændt marengs & hvid chokolade

KR 65/-

GATEAU MARCEL

dobbelt chokoladekage m/knas, bær marineret i orangelikør & coulis

KR 85/-

ETON MESS

marengs med rørt skum & bær

KR 75/-

BROWNIE M/HASSELNØDDEKNAS,

rørt karamel is m/fudge & flagesalt

KR 85/-

RARBARBER CRUMBLE M/MARCIPIAN

rørt creme fraiche m/vanilje & hvid chokolade

KR 75/-

PANDEKAGER

hasselnød, bær, chokoladesauce & dagens is

KR 75/-



gastrohuset

messe hallen : solgaardens varde

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

BUFFETER

BUFFET I

FORRETER

TUN RØRT M/AVOCADO & MANGO : brunet smør, kumquats & kerner

REJECOCKTAIL : håndpillede rejer, romaine, rød dressing, rogn & citron

KYLLING RØRT MED KARRY MAYO : m/æble, rødløg, karse & sprød gris

HOVEDRETTER

SKIVER AF URTEMARINERET UNGKVÆG

: saltbagt selleri/trøffel pure & syltet sennepskorn

SALTIMBOCCA AF HVIDVINSMARINERET KYLLING

: rullet med salvie & urter samt lufttørret skinke m/sprødt skind

TILBEHØR

: hasselback kartoffel & pommes rissolles

: skovsvampesauce m/smørstegte skovsvampe & madagascar-pebersauce

: inkl. dagens salat

DESSERTER

PASSIONSFRUGT PANNA COTTA

m/brændt marengs & hvid chokolade

UDVALG AF SMÅT SØDT

macaron, profiterole & éclair

KR 445/-





gastrohuset

messe hallen · solgaardens ude rum

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

BUFFETER

BUFFET 2

FORRETER

SOYA VARMRØGET LAKS : rørt m/yuzu mayo, mango & wasabirogn

KREBSEHALER I HUMMER MAYO : mizuna m/tomat, karse & rogn

HØNS M/SVAMPE & ASPARGES : kål, æble, sprød gris, persille & hvidløg

HOVEDRETTER

SKIVER AF HELSTEGT OXEMØRBRAD

: stegt blomkål & bacon m/tomat på stilk

SALTIMBOCCA AF HVIDVINSMARINERET KYLLING

: rullet med salvie & urter samt lufttørret skinke m/sprødt skind

TILBEHØR

: pommes anna & ovnstegte knuste kartofler m/parmesan & urter

: skovsvampesauce, madagascar-pebersauce & kold bearnaise mayo

: inkl. dagens salat

DESSERTER

PASSIONSFRUGT PANNA COTTA

m/brændt marengs & hvid chokolade

GATEAU MARCEL

dobbelt chokoladekage m/knas

bær marineret i orangelikør & coulis

KR 525/-





gastrohuset

nyeste haller i solgaarden aarslev

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

GENEREL INFO

DU SKAL VENLIGST SELV

Skære kød til hovedretter

Hvis vi skærer kødet, vil det gradvist blive "trist"

Skulle service – du behøver ikke vaske det

Vi vasker service for at sikre et lovpligtigt sluts skyl på 82°

LEVERING

Vi tilbyder levering på hele øen

Mail : book@gastrohuset.dk

Telefon +45 2257-0057



gastrohuset

nexø hallen : sølgården aarsdale

CATERING MENUER : VINTEREN 2025 & 2026

KONTAKT INFO

GASTROHUSET : NEXØ HALLEN

Stadionvej 22 : 3730 Nexø

Mail : book@gastrohuset.dk

Telefon +45 2257-0057

FLAMINGO : AARSDALE

Skolebakken 5 : 3740 Aarsdale, Svaneke

Mail : book@flamingofood.dk

Telefon +45 2257-0057

www.gastrohuset.dk