



RESTAURANT
Parken

Festmenuer og kolde buffeter



Store oplevelser i smukke omgivelser

Restaurant Parken
Søvej 9 • Vognsbølparken • 6700 Esbjerg



Festmenuer
Kolde buffeter &
anretninger
Natmad
Drikkevarer



Velkommen til store oplevelser i smukke omgivelser

Hos Restaurant Parken sætter vi alt ind på at give dig og dine gæster en helt særlig oplevelse – mindeværdig fra start til slut.

Byd dine gæster indenfor i vores smukke, stemningsfyldte lokaler med fantastisk panoramaudsigt over Vognsbølparken, Esbjergs grønne bymidte. Oplev en varm og imødekommende betjening af høj kvalitet med professionel servering, flot bordanretning og hjælpsomme tjenere. Vi har omtanke for dig og dine gæsters behov gennem hele det festlige forløb.

Festmenuer

Den gode smag er i centrum, når vi sammensætter spændende festmenuer, der kendetegner en stor kærlighed til de klassiske danske festretter, skabt med de bedste, friske råvarer – altid til fornuftige priser. Vi lader os også inspirere af de bedste køkkentraditioner fra lande som Italien, Frankrig og Spanien og imødekommer gerne særlige ønsker – så I får den dag, I drømmer om.

Jeres festlige dag skal være noget helt særligt! Vi går derfor aldrig på kompromis med kvaliteten – heller ikke i vores udvalg af drikkevarer. Gå på opdagelse i vores brede sortiment af velmagende vine i flere prisklasser, alle serveret på originale flasker.

Velkommen i Vognsbølparken

Med byens bedste beliggenhed kan I nyde en drink i solen på den store terrasse ned til søerne og den åbne løvskov. Det 178 hektar naturskønne område byder også på idylliske vandreture i parkens veludbyggede stisystem, hvor I kan opleve græssende højlandskvæg, hjorte og et rigt fugleliv.

Restaurant Parken har siden 1995 budt selskaber velkommen til fest. Vores selskabslokaler er ideelle for både små og store selskaber. Vi kan byde op til 250 gæster indenfor, og vores største selskabslokale kan betjene op til 120 gæster. Vi tilbyder også særdeles gode parkeringsforhold og en handicapvenlig indretning.

På Restaurant Parken er alle velkomne – store som små. Vi er altid parat til at imødekomme jeres ønsker, inklusive særlige diætforskrifter for den enkelte gæst.



Ulla og Henning Brix

Festmenuer

Menu 1

Sammensæt din egen menu ud fra nedenstående:

Forretter – 65,-

- Cremet aspargessuppe med klassiske danske kødboller og friskbagt brød
- Klar suppe med kød- og melboller, ris samt friskbagt brød
- Røget ørred med rejer, dild-dressing og friskbagt brød
- Sprøde tarteletter serveret med mørt hønsekød og hvid asparges
- Torskeloin med friskrørt karrydressing, udsøgte rejer, friske asparges og nybagt brød
- Rejecocktail: Flotte rejer anrettet med grøn salat, hjemmelavet dressing og friskbagt brød

Hovedretter – 130,-

- Dansk svinekam med krydret grøntsagsfyld, serveret med pommes rissoléés, årstidens grøntsager og paprikasauce
- Sprængt svinekam serveret med årstidens grøntsager, hvide kartofler og cremet aspargessauce
- Dansk klassiker: Flæskesteg med hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, halvt æble, skysauce og agurkesalat
- Helstegt skinke med tomatssauce serveret med årstidens grøntsager, grøn salat og kartofler med friskhakket persille
- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, årstidens grøntsager, hvide kartofler og skysauce
- Sprængt oksebryst med hvide kartofler, årstidens grøntsager og peberrodssauce
- Farseret kalvespidsbryst med timiankartofler, årstidens grøntsager og svampesauce

Desserter – 60,-

- Fløderand med frisk frugt og jordbærsauce
- Klassisk dansk isrand, med frisk frugt og jordbærsauce
- Citron- eller romfromage serveret med fløde
- Pandekager med vaniljeis og jordbærsyltetøj
- Hjemmelavet is med sprød fragilité samt friske frugter
- Bananasplit med hjemmelavet vaniljeis, flødeskum og chokoladesovs
- Rubinsteinerkage af romfromage, makronbund og hindbær, pyntet med vandbakkelser dyppet i chokolade

Pris 255,- (For alle tre retter)

Alt inklusive 650,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Menu 2

Sammensæt din egen menu ud fra nedenstående:

Forretter – 70,-

- Fiskesymfoni af røget laks, ørred, rejer og hummerhaler, anrettet på sprød salat med dressing og nybagt brød
- Orange-marineret andebryst på sprød salat, serveret med friske asparges, hjemmelavet dressing og nybagt brød
- Stegt og dampet fisk (rødtunge/torsk) serveret i butterdejsskal med rejer, asparges og hummercreme
- Kyllingeroulade med sprød bacon, grøn salat, krydderdressing og nybagt brød
- Lakseroulade med rejer, grøn salat og nybagt brød
- Kyllingebryst, grillet og svøbt i bacon, anrettet på grøn salat med vinaigrette og nybagt brød

Hovedretter – 160,-

- Farseret perlehønebryst med årstidens grøntsager, timiankartofler og urtesauce
- Sødmælks-kalveculotte stegt som vildt med hvide & brunede kartofler, årstidens grøntsager, syltede agurker, tyttebær, waldorfsalat og flødevildtsauce
- Sødmælks-kalveculotte med pommes rissoles, årstidens grøntsager og whiskysauce
- Mør oksefilet med pommes sauté, sauterede grøntsager, sprød salat, bearnaise- og rødvinssauce
- Kalvefilet med peberkartofler, sauterede grøntsager, fyldt tomat, ristede champignon og rødvinssauce

Dessert – 65,-

- Hjemmelavet jordbærtærte med friskrørt is
- Frugtsalat med friskrørt is, anrettet i en halv ananas.
- Sprød nøddekurv med hjemmelavet vaniljeis og friske frugter
- Chokoladeskål med cremet Baileys-is og friske frugter
- Baileys panna cotta med lækre, råsyltede bær
- Chokolademuffin med hvid chokolade, serveret med hindbærcoulis, vaniljeis og friske frugter

Pris: 295,- (For alle tre retter)

Alt inklusive 695,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebakte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Menu 3

Sammensæt din egen menu ud fra nedenstående:

Alle nedenstående retter tallerkenanrettes

Forretter – 75,-

- Spinatfarseret rødtungefilet svøbt i røget laks med grønne asparges, dressing og nybagt brød
- Fanøskinke med svampeterrine på sprød salat, serveret med hjemmelavet krydderdressing og nybagt brød
- Fisketallerken med laksemousse, røget hellefisk, torsk, hummerhaler, hummercreme og nybagt brød
- Ovnbagt hellefisk med ristede mandler, hummercreme og scorzonero chips
- Grillet kammuslinger med flotte tigerrejer, friske asparges, mousselinesauce og nybagt brød

Hovedretter – 235,-

- Udsøgt kalvefilet med tomatduxelles, broccoli, østershatte, pommes fondant og portvinssauce
- Kalvemørbrad med ristede svampe, fyldt zucchini, gulerødder, ovnbagte kartofler og pebersauce
- Oksemørbrad med ristede champignon, tårn af squash, tomater og løg, grønne asparges, knuste kartofler og bordelaisesauce
- Krondyrfilet, fuglerede fyldt med waldorf druer og nødder, rødløg kompot, svampe, råsyltede bær, timiankartofler og svampesauce

Dessert – 80,-

- Dessertsymfoni af sprød nøddekurv, fromage, frisk frugt, chokolademuffin og hjemmelavet is.
- Lun chokoladefondant med friskrørt is, friske frugter og hindbærcoulis
- Creme bruleé
- Stort dessertbord
- Is a la tricolor med marengs, marzipan og råsyltede bær
- Dessert efter eget valg

Pris 390,- (For alle tre retter)

Alt inklusive 795,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Buffet

Minimum 40 personer

Alle nedenstående retter er inkluderet i buffeten:

Forrets buffet

- Hjemmelavet tunmousse med store rejer og salat
- Sprøde tarteletter med mørt hønsekød i asparges
- Røget italiensk landskinke med cantaloup melon
- Grand cru røget laks med flødestuvet spinat
- Hvidvinsdampet rødspætte filet på bund af rejer, salat og friskrørt citrondressing

Hovedrets buffet

- Rosastegt oksemørbrad
- Sødmælks-kalveculotte
- Rosmarinstegt lammekølle
- Sprødstegt marineret skinke
- Hjemmelavede frikadeller
- Kartoffelsalat
- Peberkartofler
- Hjemmelavet skysauce
- Mix salat
- Broccolisalat med sprødstegt bacon
- Spidskålsalat med cashew nødder og tranebær
- Melonsalat med gulerødder og rosiner
- Friskbagt brød og smør

Dessert buffet

- Hjemmelavet frugttærte
- Pandekager
- Tiramisu
- Bailey pannacotta med råsyltede bær
- Årstidens hjemmelavede tærte med vanilje-cremefraiche
- Isrand

Samlet pris: 325,-

Alt inklusive 735,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Kolde buffeter & anretninger

Reception/ta' selv bord

Minimum 40 personer

- Tunmousse med rejer
- Fiskefilet à la "Florentin"
- Små frikadeller med kartoffelsalat
- Wokgryde med kylling, kalvefilet, oksefilet, forskellige salater, pastasalat, to slags dressing
- Ost, desserttærter og chokoladekage

Pris: 248,-

Alt inklusive 630,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Den klassiske buffet

Minimum 20 personer

Tallerkenanrettet forret: Røget ørredfilet med rejer, tunmousse med rejer

- Porretærte, hot wings, tartelet med kylling, oksefilet, rosmarinstegt lammekølle
- kartoffelsouffle med bacon, peberkartofler
- 10 slags salater, dressing, pastasalat
- ostelagkage, pandekager, jordbærtærte og isrand

Pris: 248,-

Alt inklusive 660,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Park buffet

Minimum 20 personer

Tallerkenanrettet forret: Kold fiskeanretning, dampet laks med rejer og kaviardressing

- Oksefilet, rosmarinstegt lam, stegt skinke, flødegratinerede kartofler, salatbar, pastasalat
- Dessertbord med isrand, panna cotta, jordbærtærte, chokoladekage, pandekager og friske frugter med råcreme

Pris: 268,-

Alt inklusive 680,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Cavery buffet

Minimum 20 personer

Tallerkenanrettet forret: Kold fisk med rejer, asparges, tomat og karrydressing på tallerken.

- Rødtungefilet med med spinat og citronsauce
- Kalveruller med parmaskinke, gulerødder og mozzarellaost i tomat sauce "gratineret"
- Rosastegt oksemørbrad med stegte grøntsager
- Krydder-marineret svinekam
- Små frikadeller med kartoffelsalat, timiankartofler, salatbar
- Ostebord med lagret ost, brie, gorgonzola og vindruer

Pris: 299,-

Alt inklusive 695,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Italiensk buffet

Minimum 40 personer

Tallerkenanrettet forret: Carpaccio med rucola og høvlet parmasanost, frisk tomat salat

- Varmrøget laks med kapers og olivensalat, blandet antipasta med salami, mortadella, prosciutto
- Parmaskinke med melon
- Pestomarineret kalvefilet, kalveruller i hvidløg og tomat sauce
- Vildsvineragout
- Stegt lammekølle krydret med rosmarin, oksemørbrad
- Diverse italiensk-inspirerede salater, forskellige pastasalater
- Tiramisu, panna cotta med blåbær, mandelkage med is, kaffe med små visitkager

Pris: 362,-

Alt inklusive 725,- 7 timer med velkomstdrink, fri øl, vand og vin, kaffe og hjemmebagte småkager og natmad efter eget ønske fra menukortet.

Natmad

Små frikadeller med kartoffelsalat og rødbeder	67,-
Grovbrød med leverpostej, frikadeller, ribbensteg, to slags pålæg og ost	75,-
Æggekage med bacon, tomat, purløg, rødbeder og rugbrød	67,-
Hot Dog	65,-
Klar suppe med boller og flutes	66,-
Aspargessuppe med kødboller og flutes	66,-
Skipperlabskovs med purløg, rugbrød og rødbeder	65,-
Lasagne med grøn salat	70,-
Ungarsk gullaschsuppe med flutes	68,-
Thailandsk karrysuppe med hønsekød og fersken	72,-
Biksemad med spejlæg, rødbeder og bearnaisesauce	60,-

Alle priser er incl. duge, servietter, lys og blomster.

Drikkevarer

Velkomstdrink	30,-
Husets vin, rødvin og hvidvin	239,-
Øl	33,-
Sodavand	30,-
Fri vin, øl og vand fra kl. 18 til kl. 01, pris pr. kuvert	fra 295,-
Fri vin, øl og vand Efter kl. 1.30, pris pr. kuvert,	pr. time 35,-
Dessertvin pris pr. glas	32,-
Kaffe med småkager	30,-
Cognac eller likør, 2cl.	41,-

Bemærk: Kuverttillæg for medbragt bryllupskage som dessert 30 kr.



Verdens bedste Vinglas

"RIEDEL ER OG BLIVER KONGEN AF KRYSTAL,
BÅDE NÅR DET GÆLDER GLAS OG KARAFLER"

Citat Niels Lillelund i Jyllands Posten



George Riedel

Intet er mere sandt! Derfor bliver vores samarbejde med Riedel – glasverdens Rolls Royce producent ifølge professionelle smagere verden over – også tættere og tættere.

Ingen siger det mere præcist end den internationale vinguru, Robert Parker: "Jeg kan ikke opfordre kraftigt nok til at bruge disse glas".

Alt i disse glas er gennemtænkt.

Lige fra udvælgelsen og kvaliteten af selve grundmaterialet, over fremstillingsprocessen til det færdige resultat – udformningen af selve glasset. Perfektionisme i højeste potens – et ufravigeligt krav, der fra starten blev sat af glassets skaber, George Riedel.

Det er de små detaljer, der gør forskellen – men de kan ofte være med til at rate en vin to til tre points højere, hvis den præsenteres i et Riedelglas i stedet for i andre kvalitetsglas, der findes på markedet. Og så gør det vel heller ikke noget, at glassene oven i købet ser fantastisk flotte ud på et veldækket bord!

– FORDI LIVET ER
FOR KORT TIL DÅRLIGE GLAS

Store oplevelser i smukke omgivelser



RESTAURANT
Parken

Søvej 9 • Vognsbølparken • 6700 Esbjerg
Tlf. 75 13 45 10 • Fax 75 13 24 34
mail@restaurant-parken.dk • www.restaurant-parken.dk