

PRISER OG PAKKELØSNINGER

Pakkeløsning 1

Velkomstdrink. Hertil serveres øl, sodavand, vand og vine, som passer til maden ad libitum. Til den ønskede menu.

Efter middagen er der kaffe/ the

Pris pr. kuvert kr. 299,- + menu + natmad

5 timers forplejning. Efter 5 timer tillæg for servering på kr. 475,- pr. time pr. tjener + drikkevarer efter forbrug.

Pakkeløsning 2

Velkomstdrink. Hertil serveres øl, sodavand, vand og vine, som passer til maden ad libitum til den ønskede menu.

Efter middagen er der kaffe/ the

Pris pr. kuvert kr. 399,-

7 timers forplejning Efter 7 timer tillæg for servering på kr. 475,- pr. time pr. tjener + drikkevarer efter forbrug.

Pakkeløsning 3

I tidsrummet kl. 15.00 står vi klar med reception med:

Tapas og snacks, kaffe/ the, øl, sodavand og vine som passer til maden ad libitum. Herefter strækkes der ben og vi gør klar til bryllupsfesten.

Velkomstdrink. Hertil serveres, øl, sodavand og vine som passer til maden ad libitum til den ønskede menu.

Efter middagen er der kaffe/the. Under dansen er der fri bar med øl, sodavand og vine ad libitum indtil kl. 02.00.

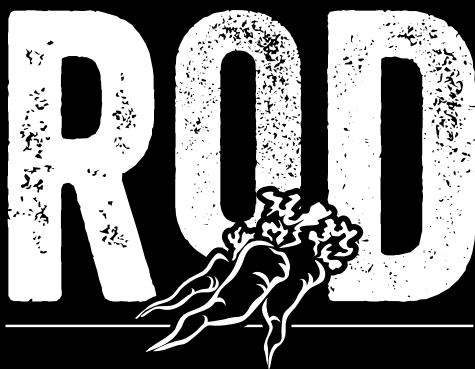
Natmad serveres senest kl. 01.30. Efter kl. 02.00 tillæg for servering på kr. 475,- pr. time pr. tjener + drikkevarer efter forbrug

PRIS PR. KUVERT KR. 825,-

TILVALG

Tjener pr. løbende time.....	kr. 375,-
Kok pr. løbende time.....	kr. 475,-
Bartender pr. løbende time	kr. 475,-
Foodtruck.....	kr. 85,-
pr. person dog minimum kr. 4500,-	
Fadøl i foodtruck - pr. liter	kr. 55,-
Levende gitarist under middag.....	kr. 4500,-
Dj til dans fra	kr. 3500,-
Stof duge små (4 mandsbord)	kr. 40,-
Stor (6 mandsbord).....	kr. 60,-

• RESTAURANT •



HOS OS LAVER VI ALT FRA BUNDEN
- SÅ ER DU SIKRET DEN BEDSTE KVALITET!

SCT. MATHIAS GADE 74 · 8800 VIBORG
TELEFON 8888 8270
INFO@RODVIBORG.DK · WWW.RODVIBORG.DK



BYENS BEDSTE
RESTAURANT 2022

• RESTAURANT •



ROD - nedadvoksende, typisk aflang og forgrenet del af en plante som fæster den i jorden, og som opsuger, oplagrer og transporterer vand og næring fra jorden til planten ofte brugt som grøntsag.

ROD - den inderste eller nederste del af f.eks. et hår, en tand eller en nerve som disse er fæstnet til kroppen med.

ROD - kan også være et tal som ganget med sig selv et vist antal gange.

Lediggang er RODen til alt ondt - talemåde når man ikke foretager sig noget nyttigt eller fornuftigt, skaber man let problemer for sig selv eller andre, f.eks. fordi man af kedsomhed fristes til uacceptable handlinger.

HOS OS LAVER VI ALT FRA BUNDEN
- SÅ ER DU SIKRET DEN BEDSTE KVALITET!

TAPAS MENU

Alt kommer i små skåle, træplanker og fade

- Kyst fisk med peberrodscreme og syltede sennepskorn
- Måske Danmarks bedste flamberede laks med håndpillede rejer og syltede grønt
- Indbagte tigerrejer med arabisk harisa og eksotisk urter
- Kalv i modvind - Suvit kalveculotte med trøffel mayo og jordskokker
- Nordisk salat i vinaigrette
- Quiche Lorraine den franske porretærte med sauce verte
- Miniburger med plukkede oksespidsbryst, BBQ sauce og frisee salat
- Topløs bikini sandwich med fennikel salami og syltede grønne tomater
- Frisklavet italiensk signatur - Tiramisu kage
- Hjemmebagt brød på surdej og smør

PRIS PR. KUVERT KR.288,-

3 RETTERS MENU 1

Forret - anrettet på tallerken

Flamberet vildlaks med saltede agurk, peberrodscreme, stegte jomfuhummerhaler, råsyltede bolchebeder, spiselig blomster og sprøde urter, dertil hjemmebagt brød på surdej og pisket smør

Hovedret - et flot ta' selv bord

- Farseret unghane bryst fra hopballe mølle med urter og pakket ind i bacon
- Krogmodnede og sous vide sødmælks kalveculotte med rosmarin sauce
- Nordisk sommer salat med bær og nødder
- Kaprize tomatsalat med frisk parsillekum
- Eksotisk salat med avocado, mango og koriander
- Broccoli salat med tranebær og sprøde Serano skinke
- Pommes Anna/kartoffel kage
- Petit kartofler med sommer grønt og groft salt
- Hjemmebagt brød på surdej og pisket smør

Dessert: efter aftale/ ta' selv bord / på tallerken

Fromage af pasionsfrugt, med trifli af skovbær fra Vedsø, syltede kumquat, kakao tuilles, friske frugt og bær der til hjemmelavet vanilje is og sorbet.

PRIS PR. KUVERT KR. 378,-

3 RETTERS MENU 2

Forret - anrettet på tallerken

Fisketallerken med sæsonens fisk og skaldyr, farseret rødtunge med håndpillede rejer, kulmulefilet toppet med tomat pighvar i grøn rasp sauce verte, hertil hjemmebagt brød på surdej og pisket smør tilsmagt med citrus af flagesalt

Hovedret - 1. gang på tallerken 2. gang fadsservering

Helstegt oksemørbrad fra dansk kvæg med rosmarin sauce, små petit kartofler toppet med urter, smør og groft salt, syltede rødløg og sødkartoffel chips. Hertil krustade med årets smukkeste rødder

Dessert - anrettet på tallerken

Dessert Tapas med forskellige kager og cremer Gateau Marcel, den franske chokoladecake, vanilje Pannacotta toppet med skovbær gele, jordbær fromage, mazarinkage med æbler og nødder, frugt, bær, is og sorbet

PRIS PR. KUVERT KR. 398,-

3 RETTERS MENU 3

Forret - anrettet på tallerken

Antipasto, sortfodsskinke, lufttørret og røget okseinderlår, Fennikel salami, unghaneterrine, Paté af kronvildt med valnødder, Peber tapenade. Dertil friskbagt Focaccia brød med oliven og soltørrede tomater, pisket smør med yoghurt og citron

Hovedret - 1. gang på tallerken 2. gang fadsservering

krone hjorte A la Beef Wellington Indbagt krone hjorte filet i serrano skinke her til en mild skysauce, Krustade med skovens smukkeste garniture og ROD's frugter og Cremede kartoffelkage Anna

Dessert - anrettet på tallerken

Blødende hjerte - chokoladecake med friske bær, frugt, is og sorbet

PRIS PR. KUVERT KR. 378,-

4 RETTERS MENU INKL. APPETITVÆKKER

Appetitivækker - evt. sammen med velkomstdrinks

Rossini kaviar med pisket creme fraiche og sprøde lotusrødder.

Forret:

Bagt kulmule, hummerbisque med årstidens sprøde urter pyntet med krydderolie. Dertil Bruchetta med svamperagout toppet med jomfruhummer haler, hjemmebagt brød på surdej og pisket smør

Mellemret:

Tatar af nordjysk Wagyou okse (Kobekød) serveret i tynde skiver med revet gammel knas fra Arla Unika, friske trøfler og hjemmesyltede stikkelsbær

Hovedret:

Beef Wellington. Indbagt oksemørbrad med skovens svampe og timian, serveret med årets bedste grønt, hjemmelavet bearsaisesauce og rosmarinsauce, hertil Pom fondant

Dessert:

Ny fortolket Baked Alaska med Chai latte is og brændt marengs

PRIS PR. KUVERT KR. 578,-

Natmad/ skrub af / Tak for i dag

1. Tom yum gum – thilands kokossuppe tilsmagt med galanga rod og limeblade der til tigerrejer – svampe og hjemme bagt brød på surdel **kr. 58,-**

2. Mini Burger + sandwichs

- Serano skinke, pesto og simidray tomater
- Mini burger med plukket kylling a la BBQ og gris
- spinat bolle med lakseriglette, rejer og blomme tomater **68,-**

3. Gourmet hotdogs med ramsløgspølser, multebærremo, sprøde og syltede løg, tomatkompot og vild brøndkarse **68,-**

