



SELSKABER 🍏

På Cafe Holmen har vi atmosfære og hjemlig hygge, som bærer præg efter den gamle stationsbygning, som tidligere var i lokalerne. Søger du/I et sted, hvor alt er lidt nede på jorden, ingen hvid dug, små blomstervaser med forskellige blomster, forskellige servietter og der serveres mad der er lavet fra bunden, så er Cafe Holmen et godt bud og der er forskellige muligheder, som ses nedenfor. Vi har 2 selskabslokaler, et mindre med plads til 30 personer og det store til 80 personer. Mulighed for at rykke kaffe og dessert ind i cafeen i forbindelse med selskaber - når der ryddes til dans. Er der ikke det du søger, er du meget velkommen til at kontakte os på 97723100 eller cafeholmen@gmail.com

Der kan også komme hvid dug på for en merpris og ens servietter - men det snakker vi lige om - der er ikke nogle endnu der har fortrudt det ikke var der - det gør bare, at det er uformelt og hyggeligt

Café Holmen

Jernbanevej 3 - Lystbådehavnen - 7900 Nykøbing Mors - 97723100

TAPASBUFFET

Laksemousse m. caviart
Fylt serrano med mozarella og persille
Erslev pølse med kapersbær og rødløg
Bresaola med artiskok
Tortilla med humus og kinaradise
Kyllingesalat med basilikum, forårsløg, soltørrede tomater
Bruchetta med pesto/tomatsalsa
Vesterhavssost & Brie med tilbehør
Brownie
Brød og smør

Pris pr. person 208,-



3 RETTERS SELSKABSMENU

FORRET

- Laksemousse m/caviart og rejer på bund af salat. Hertil brød og smør
- Kylling med pesto eller soltørrede tomater med serrano i tynde skiver på bund af salat. Hertil brød og smør
- Tunmousse med rejer, æg, asparges, tomater, citron og dild. Hertil brød og smør

HOVEDRET

- Rosastegt oksefilet, ovnbagte eller smørstegte små kartofler m. krydderurt, bønner & bacon, skysauce eller rødvinssauce. Spændende salat med årstidens grønt
- Svinekam med stegte rodfrugter, små kartofler, spændende salat med årstidens grønt, skysauce
- Fyldt kalkunbryst med champignon, flødeost og soltørrede tomater, Stegte tomater, spændende salat med årstidens grønt, små kartofler og skysauce

DESSERT

- Duet af hjemmelavet isparfait (du vælger de 2 slags..vanille, lakrids, jordbær...) med frisk frugt og sirup
- Hjemmelavet fromage med sauce. Vælg evt. med Citronfromage eller Romfromage med kirsebærsauce/Appelsinfromage, Ananasfromage eller vanillefromage med jordbærsauce

2 retter 245,-

3 retter 275,-

BUFFET MED VALG (minimum 20 personer)

Vælg mellem

2 slags kød: 199,- og 2 slags kartofler, 2 salater og 1 sauce

3 slags kød: 219,- og 2 slags kartofler, 2 salater og 1 sauce

Kød: Svinekam, fyldt kalkun, oksefilet, kyllingefilet med pesto og serrano, fyldt svinemørbrad, hamburgerryg

Saucer: Rødvin, Bearnaise eller skysauce

Kartofler: Flødekartofler, små ovnstegte eller smørstegte kartofler med krydderurter, bagekartoffel, kartoffelsalat

Salater:

Blomkål med urter, hvidløg og græskarkerner

Stegt blomkålssalat med grov ærtepesto

Smadret kålsalat Vol. 1 - spidskål, broccoli, æble, gulerødder

Vintercoleslaw med rødkål, grønkål, rødkål, æble og peberrod

Kikærtesalat med persille og hvidløg

Quinoasalat med æbler, nødder, rosenkål og tranebær

Quinoasalat med majs, avocado og semitørrede tomater

Bagt rodfrugtsalat med syltet citronskal

Grøn salat med edamamebønner og pinjekerner

BRUNCH

(minimum 20 personer)

Bag-Selv Vafler med flødeskum og æblesirup

Scrambled æg med bacon og pølser

2 slags pålæg med tilbehør

Marmelader fra Gårdbutikken Sidinge

Varm leverpostej med champignon

Hjemmelavet Grønsagstærte

Frisk frugt

Oste fra Thise Mejeri med tilbehør

Æble-/Appelsinjuice

Kaffe/The/Isvand

Hjemmebagte boller, rugbrød og smør

155,- pr. person

Tilkøb af velkomstdrink - eks. et skønt mix af
Hvidvin/Dansk Vand/Hyldeblomst eller Lambrusco med flot rød farve eller
en skøn Mimosa 30,- pr person

Tilkøb 2 cl. Dr. Nielsen, Bailey, Gammel Dansk...25,- pr person

MINDEHØJTIDELIGHEDER

Kagebuffet er en populær løsning, når du ikke vil nøjes med en enkelt kage, men gerne vil forkæle dine gæster med flere forskellige slags.

KAGEBUFFET (minimum 20 personer)

Hjemmebagt mormorbolle, grove boller, Danbo skæreost fra Thise Mejeri, kage, kage, kage, kage, småkager og kaffe/the ad libitum.

Pris pr. person 109,-

Tilkøb af brie "Kloster" fra Thise Mejeri + 10,- pr. person

KAGEOPSATS (max 30 personer)

Ingen buffet at gå op til, buffeten kommer ned til dig på bordet, på vores opsatser. Der vil så være små kagebidder, pålæg/ost og boller. Incl.

Kaffe/The ad libitum

Pris pr. person 115,-

Er I ikke så meget, så kan I også vælge ud fra dette:

Kaffe/the ad libitum 25,- pr. person

Lagkage 30,- pr. person

Kringle 25,- pr. person

Småkager 15,- pr. person

Mormorbolle med smør og pålæg eller ost 25,- pr. person

Tilkøb af drikkevarer pr. stk.: Morsø eller Classic fra Thisted Bryghus 33,-

Sodavand 25,- Husets hvid- eller rødvin 198,-

Der tages forbehold for prisændringer