



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

SMØRREBRØD

Lækkert og flot smørrebrød, skal bestilles 2 dage før min 15 stykker. Kun ud af huset.

FISK

ÆG OG REJER
med urtemayo og citron

45,-

FISKEFILET
med tomatmayo og citron

50,-

KØD

ROASTBEEF
med pickles, løg og peberrodskum

45,-

KAMSTEG
med rødkål og agurkesalat

45,-

DYRLÆGENS NATMAD
Leverpostej, saltkød, sky, løg og karse

45,-

OKSEBRYST
med flødepeberrod og peberfrugt

45,-

HAMBURGERRYG
med italiensk salat

35,-

HAKKEBØF
med bløde løg og spejlæg

65,-

LEVERPOSTEJ
med rødbeder og bacon

45,-

VEGETAR

TOMAT
med mozzarella og pesto

40,-

KARTOFFEL
med purløgsmayo og tomat

40,-

ÆG
med tomatmayo, agurk og dild

40,-



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

SMØRREBRØD

Min. 20 pers med senest start fra kl. 11.00

Vi har sammensat 2 brunch buffeter, som indeholder alt dét, vi mener, en rigtig brunch skal indeholde.

HOLMENS BRUNCH BUFFET

Scrambled æg, bacon og chorizo brunchpølser
Grøntsagstærte
Alpeskinke med bagte tomater
Røget rullepølse med sky
Lun leverpostej med peber og svampe
Hjemmelavede pandekager med blåbær og sirup
Thise oste med peberfrugt og kompot
Hjemmelavede marmelader
Frisk skåret frugt
Saltet smør
Hjemmelavet rugbrød og surdejsbrød
Inkl Kaffe, the, æble og appelsinjuice

265,-

TILKØB

Blåbær skyr med knas 15,-
Laksesalat med syltede tomater 25,-
Rustik salat med urter 20,-
Baked beans i tomat sauce 20,-
Frikadeller med Holmens Kartoffelsalat 40,-
Frisk presset appelsinjuice 30,-
1 glas Mousserende vin 60,-
1 glas Mimosa 75,-

STOR BRUNCH BUFFET

Her forkæler du virkelig dine gæster

Scrambled æg, bacon og chorizo brunchpølser
Koldrøget laks med marineret grønne asparges
Røget rullepølse med sky og rødøløg
Frikadeller med Holmens kartoffelsalat
Lun leverpostej med peber og svampe
Hjemmelavede pandekager med sirup og blåbær
Thise oste med peberfrugt og kompot
Hjemmelavet marmelade
Chokolade/nødde creme
Grøntsagstærter
Holmens lune morgensnegle
Frisk skåret frugt
Saltet smør
Hjemmelavet rugbrød og surdejsbrød
Inkl Kaffe, the, æble og appelsinjuice

345,-

TILKØB

Blåbær skyr med knas 15,-
Baked beans i tomat sauce 20,-
Blød chokoladecake med knas og bær 40,-
Frisk presset appelsinjuice 30,-
1 glas Mousserende vin 60,-
1 glas Mimosa 75,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

TAG HOLMENS BRUNCH MED HJEM

(MIN. 15 PERS)

Brunchmenuen ud af huset er lidt anderledes.

Skal bestilles senest dagen før og afhentes inden kl 11.00.

Scrambled æg, bacon og chorizo brunchpølser

2 slags pålæg med lækker tilbehør

Lun Leverpostej

Panna Cotta med knas

Ost fra Thise mejeri med kompot

Pandekage med sirup og blåbær

Saltet smør

Hjemmelavet rugbrød og surdejsbrød

155,-



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

HOLMENS FROKOSTBORD

345,-

HVIDE SILD

Marineret sild, serveres med tomat og løg,
samt cremet karrysalat

SOLBLOMME ÆG

Øko æg, serveres med tomat og dildmayo

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET

Paneret rødspættefilet serveres med krydder-
mayo og citron

STEGT KALVEFILET

Kolde skiver af kalvefilet, serveres med peber-
rødsceme og løg

LUN LEVERPOSTEJ

Serveres med ristede svampe, bacon og rød-
beder

BUTTERDEJSSKAL

med gårdkylling i svampe a la creme

2 GODE DANSKE HÅNDVÆRKSOSTE

med behørigt tilbehør

FRIKADELLER

med stuvet spidskål og agurkesalat

KAGE INKL KAFFE OG THE

Hjemmebagt kage med creme og bær

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød samt
pisket smør

TILKØB

Håndpillede Nordsø rejer 25,-

Med aioli og cherrytomater

Varmrøget laks 20,-

med æblekompot og små salater

Maskeret blomkål 20,-

med salat, tomat, asparges, rejer og dildcreme

Kyllingesalat 15,-

med svampe og asparges i en cremet dressing

Rugmelspaneret svinemedaljons 30,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

AFTEN BUFFETER

425,-

HOLMENS CAVERY BUFFET

FORRET PÅ TALLERKEN

Laksemousse anrettet med stegte tigerrejer, aioli, små salater og citron

HOVEDRET SOM BUFFET

Fylt unghane med estragon mousse

Kalvefilet med timian

Svinefilet med ramsløg

Grøntsags saute

Stegte petitkartofler med urter

Fløde Kartofler med hvidløg

Rødvinssauce

Bearnaisesauce

Hvedekerne salat

Grøn salat med dressing

DESSERT PÅ BUFFET

Holmens Chokoladecake, med vanilje creme og friske bær

Serveres med hjemmebagt brød og smør



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

FORRETTER

Serveres med hjemmebagt brød og smør

TORSKEFAD

med asparges, salat, ærter, tomat, citron og dressing

110,-

TUNMOUSSE

med rejer, små salater, asparges, tomat og dressing

80,-

DAMPET LAKS

Dampet i hvidvin, serveres på salater med asparges, citron og rejer samt skaldyrsdressing

110,-

REJECOCKTAIL

med håndpillede rejer, på bund af salat, asparges og citron samt skaldyrsdressing

85,-

DAMPET TORSK

med æble/fennikel salat, køvelcreme, ristede mandler og dild olie

110,-

TARTELETTER

2 x tarteletter med hønsekød i aspargescreme

70,-

HOLMENS KYLLINGESALAT

Plukket kyllingekød i tomatcreme med semidried tomat og grønne asparges

75,-

HUMMERBISQUE

med grillet kammusling og smør-dampet porre

120,-

SVAMPESUPPE

med skovens svampe, tilsmagt sherry

65,-

ASPARGESSUPPE

med kødboller og purløg

65,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

HOVEDRETTER

KALV STEGT SOM VILDT

med hvide kartofler, waldorfsalat, glaserede løg, baconbønner, tyttebær, asier samt vild flødesauce

230,-

FLÆSKESTEG

med rødkål, hvide kartofler, brune kartofler, skysauce, asier og tyttebær

195,-

TORSKEFILET

serveres med sauteret spidskål og hvide kartofler samt jordkokker sauce og tyttebær

255,-

LAMMEKØLLE

fyldt med hvidløg, oregano, bacon og Thise vesterhavsost, stegt med rosmarinsmør. Serveres med kartofler og rødder vendt i stegeskyen samt rosmarin sauce

235,-

KALVEFILET

stegt med timian, bagte rødfrugter, stegte petitzkartofler, kraftig estragonsauce og bagte rødløg

245,-

SVINEFILET

marineret i ramsløg og peber, serveres med rødder og svampe samt stegte petitzkartofler og rødvinssauce

210,-

KALVEMØRBRAD

med bagte gulerødder, cherrytomater og bøgehatte, serveres med kartoffelgratin og timiansauce

270,-

KLASSISKE DANSKE RETTER

Skipperlabskovs med rødbeder, rugbrød og purløg

195,-

Gule ærter med kogt medister og flæsk, samt rugbrød, sennep, rødbeder, og eddike

225,-

Stegt flæsk med kartofler og persillesovs, samt rødbeder

225,-

Karbonader med kartofler og stuvet ærter og gulerødder, serveres med surt

180,-

Kalvespidsbryst med peberrodssovs, kogte rosenkål, hvide kartofler og gulerødder

235,-

Hakkebøf med bløde løg, sovs og kartofler samt rødbeder

185,-

Kogt Hamburgerryg med aspargessovs, broccoli, gulerødder og kartofler

180,-



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

DESSERTER

CITRON FROMAGE

med risk citron, serveres med pisket fløde og revet chokolade

65,-

BLØDENDE CHOKOLADEKAGE

med lys kaffecreme, friske bær og passionsfrugt sorbet

95,-

2 PANDEKAGER

med vaniljeis, rabarberkompot og chokoladesauce

65,-

GL. DAGS ÆBLEKAGE

med æblekompot, makroner og flødeskum

65,-

RABARBERTÆRTE

med lemon creme og vaniljeis

75,-

CHOKOLADEKAGE

med vaniljeis og friske bær samt hindbær culis

70,-

PÆRE BELLE HELENE

Pocheret pære serveres med vaniljeis og chokoladesauce

80,-

3 THISE/ARLA UNIKA OSTE

serveret med behørigt tilbehør

85,-

HOLMENS ISLAGKAGE

Islagkage i 2 lag med knasende nøddebund og børsauce

80,-

CHEESECAKE

serveres med friske bær og flødeskum

70,-



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

NATMAD

FRISKBAGTE CROISSANTER
serveres med kyllinge- og rejesalat
90,-

KARTOFFEL/PORRE SUPPE
med bacon og purløg samt brød og smør
65,-

ASPARGESSUPPE
med vaniljeis, rabarberkompot og chokoladesauce
65,-

KARRYSUPPE
med kylling og ris samt brød og smør
75,-

BIKSEMAD
med rødbeder og sennep, rugbrød og smør
+ 15,- for spejlæg
80,-

FRIKADELLER OG KARTOFFELSALAT
Frikadeller med kartofler i creme og løg. Serveres med groft rugbrød og smør
75,-

HOLMENS PØLSE BORD
med Rullepølse og hamburgryg med tilbehør
Lun leverpostej m/ svampe
1 god Thiseost med kompot
groft brød og surdejs boller
95,-

HOTDOG BUFFET
med røde pølser, ketchup, remoulade, sennep, ristede løg, rå løg og agurkesalat samt hotdogbrød.
+ 15,- for stegte pølser
75,-



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

Bryllup På Cafe Holmen

HOLMENS BRYLLUPSPAKKE

18.00 - 01.00 (med mindre andet er aftalt)

Velkomstdrink

Snacks

3-retters bryllupsmenu med appetizers

Kaffe/te med hjemmelavet sødt

Udsøgt vinmenu samt fadøl og vand

Efter middagen,

Pris inkl. Lokale og opdækning fra

950,-

EKSEMPEL PÅ ARSTIDSBESTEMT BRYLLUPSMENU

Velkomst & Snack

Bobler og Holmens snacks på terrassen med udsigten til lystbådehavnen

Appetizers

Salat vaffel med løgfraishe og steenbiderrogn

Forret

Dampet torsk på bund af soltrætte cherrytometer, serveres med kørvelskum og rugknas

Hovedret

Rosastegt kalvefillet, serveres på saute spisskål og bøgehatte samt gullerodspure, bagte små rødlog og svampeflan samt pomes anna og rosmarin sauce

Dessert

Jordbær Mille feuille på hyldeblomst pannacotta samt krystalliseret hvid chokolade og små hindbærkys



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

PATTEGRIS

Vi helsteger de bedste stykker fra grisen, så i både får mørt og saftigt kød samt de sprødeste svær.

Der skal afregnes for min 30 pers

TRADITIONEL PATTEGRIS

Krydret med salt og peber
Bbq sauce
American dressing
Salat med grøntsager
Flødekartofler med persille og hvidløg
Brød og smør

195,-

HOLMENS PATTEGRIS

Krydret med salt og peber
Bbq sauce
American dressing
Salat med bagte grøntsager
Flødekartofler med persille og hvidløg
Holmens Kartoffelsalat
Brød og smør

250,-

ITALIENSK PATTEGRIS

Stegt med friske citroner, hvidløg,
Rosmarin og timian
Bbq sauce
American dressing
Tomat salat med mozzarella
Stegte kartofler med urter

Italiensk pastasalat
Brød og smør

265,-

GRÆSK PATTEGRIS

Krydret med middelhavsurter
Bbq sauce
American dressing
Salat med feta og melon
Tzatziki og oliven
Græske kartofler med tomater
Brød og smør

245,-

TILKØB

Salat med grøntsager +20,-

Salat med bagte grøntsager +25,-

Tomat salat med mozzarella +25,-

Italiensk pastasalat +25,-

Salat med feta og melon +20,-

Tzatziki og oliven 20,-

Græske kartofler med tomater +30,-

Stegte kartofler med urter +25,-

Holmens Kartoffelsalat +25,-

Flødekartofler med persille og hvidløg +30,-

Grillpølser med ramsløg og bacon samt ketchup og sennep +55,-

Grillet mør kalveculotte + 45,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

K O N F I R M A T I O N S M E N U 2 0 2 4

345,-

FORRET PÅ TALLERKEN

(VÆLG)

Tunmousse med dressing og dampet grønne asparges
Rejecocktail med rød dressing, asparges og citron
Dampet laks med dressing og salat
Tarteletter med høns i asparges creme
Hønsesalat med bacon og bagte tomater

HOVEDRET SOM BUFFET

Oksefilet med timian
Svinefilet med ramsløg
Kyllingespyd med sesam
Kartofler vendt med smør og urter
Rødvinsauce
Stegte grøntsager
Salat med mormordressing
Pastasalat med karry og bacon

DESSERT PÅ BUFFET

(VÆLG)

Tung Chokoladecake med creme og bærkompot
2 pandekager med saltkaramelis
Ta selv Isbar med 3 slags is og sauce
Citronfromage med jordbærflødeskum
Pannacotta med kokos og blødende mangohjerte



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

MINDEHØJTIDELIGHED

Her på Cafe Holmen har vi 2 forskellige lokaler, som egner sig godt til mindehøjtideligheden. Det ene lokale med plads til ca. 32 personer og det andet lokale med plads til ca. 100 personer

140,-

HOLMENS MINDESAMMENKOMST BUFFET

(Min 20 pers. og kun til mindesammenkomst, afregnes efter antal fremmødte gæster)

Æg og Tomat
2 slags pålæg med tilbehør
Grøntsagstærter
Lun leverpostej med svampe
Frikadeller med kartoffelsalat
2 oste med druer og tilbehør

DRIKKEVARE

Kaffe/the 35,- pr pers
Sodavand 30,- pr flaske
Øl 35,- pr flaske
Vin 60,- pr glas
Vin 265,- pr flaske

ØVRIGE VALGMULIGHEDER

Friskbagt Bolle med ost og pålæg 60,-
Uspecificeret smørrebrød 45,-
Lagkage 55,-
Hjemmelavet kringle 40,-
3 slags småkager 25,-
Dagens kage 50,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

M Ø D E P A K K E

Mødepakker med fokus på sund og lækker forplejning

Cafe Holmen har både unik beliggenhed og de perfekte rammer for et vellykket møde, kursus eller konference. Vi kan tilpasse jeres møde alt efter jeres program og behov.

175,-

HOLMENS MØDEPAKKE

Kaffe, te og isvand i lokalet hele dagen
Frisk frugt i lokalet hele dagen
pause med sødt og sundt

TILVALG

Friskbagt Bolle med ost og pålæg 60,-
Morgenmad, friskbagte boller, rugbrød, juice, ost, pålæg og marmelade 105,-
Frokostanretning sammensat af køkkenet, 135,-
Dagens ret 185,- (ekskl. drikkevarer)
Køkkenchefens aftenmenu 3 retter 395,- 2 retter 295,- (ekskl. drikkevarer)